

UNIVERSIDADE DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária



UNIVERSIDADE
DE LISBOA



ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E PORTUGUESA APLICÁVEL
AO SETOR DA PRODUÇÃO DE CARNE DE SUÍNO E DERIVADOS

Handreza Junqueira Cobra

ORIENTADOR
Doutor Miguel José Sardinha
Oliveira Cardo

2020

UNIVERSIDADE DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária



UNIVERSIDADE
DE LISBOA



ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E PORTUGUESA
APLICÁVEL AO SETOR DA PRODUÇÃO DE CARNE DE SUÍNO E DERIVADOS

Handreza Junqueira Cobra

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

JÚRI

PRESIDENTE:

Doutora Yolanda Maria Vaz

VOGAIS:

Doutor João de Bettencourt Barcelos Cota

Doutor Miguel José Sardinha Oliveira Cardo

ORIENTADOR

Doutor Miguel José Sardinha

Oliveira Cardo

DECLARAÇÃO

Nome: Handreza Junqueira Cobra

Título da Tese ou Dissertação: ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E PORTUGUESA APLICÁVEL AO SETOR DA PRODUÇÃO DE CARNE DE SUÍNO E DERIVADOS

Mestrado em Segurança Alimentar

Área científica em que melhor se enquadra (assinale uma):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Clínica | <input checked="" type="checkbox"/> Produção Animal e Segurança Alimentar |
| <input type="checkbox"/> Morfologia e Função | <input type="checkbox"/> Sanidade Animal |

Declaro sob compromisso de honra que a tese ou dissertação agora entregue corresponde à que foi aprovada pelo júri constituído pela Faculdade de Medicina Veterinária da ULISBOA.

Declaro que concedo à Faculdade de Medicina Veterinária e aos seus agentes uma licença não-exclusiva para arquivar e tornar acessível, nomeadamente através do seu repositório institucional, nas condições abaixo indicadas, a minha tese ou dissertação, no todo ou em parte, em suporte digital.

Declaro que autorizo a Faculdade de Medicina Veterinária a arquivar mais de uma cópia da tese ou dissertação e a, sem alterar o seu conteúdo, converter o documento entregue, para qualquer formato de ficheiro, meio ou suporte, para efeitos de preservação e acesso.

Retenho todos os direitos de autor relativos à tese ou dissertação, e o direito de a usar em trabalhos futuros (como artigos ou livros).

Concordo que a minha tese ou dissertação seja colocada no repositório da Faculdade de Medicina Veterinária com o seguinte estatuto (assinale um):

1. ☒ Disponibilização imediata do conjunto do trabalho para acesso mundial;
2. ☐ Disponibilização do conjunto do trabalho para acesso exclusivo na Faculdade de Medicina Veterinária durante o período de ☐ 6 meses, ☐ 12 meses, sendo que após o tempo assinalado autorizo o acesso mundial*;

Nos exemplares das dissertações de mestrado ou teses de doutoramento entregues para a prestação de provas na Universidade e dos quais é obrigatoriamente enviado um exemplar para depósito na Biblioteca da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa deve constar uma das seguintes declarações (incluir apenas uma das três, retirando as que não interessam):

1. É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO INTEGRAL DESTA TESE/TRABALHO APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE.
2. É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO PARCIAL DESTA TESE/TRABALHO (indicar, caso tal seja necessário, nº máximo de páginas, ilustrações, gráficos, etc.) APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE.
3. NÃO É PERMITIDA A REPRODUÇÃO DE QUALQUER PARTE DESTA TESE/TRABALHO.

Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, 02 de dezembro de 2019.

Assinatura: *Handreza Junqueira Cobra*

Agradecimentos

Várias foram as personalidades que ao longo deste percurso académico muito contribuíram para que definitivamente chegasse este desfecho final que corresponde à defesa da dissertação de mestrado. Especificamente em relação ao trabalho desenvolvido, pretendo agradecer ao meu orientador Doutor Miguel Cardo ter aceite orientar o meu estágio, pela disponibilidade, paciência e ter partilhado comigo conhecimentos e conselhos que me serão úteis durante o resto da minha vida profissional. Agradeço a compreensão sempre demonstrada e por me ter colocado à vontade para debater com ele qualquer assunto que fosse do meu interesse e por se ter sempre revelado disponível e dedicado.

Ao diretor da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, Prof. Doutor Fernando Bernardo pela autorização do estágio e acolhimento e à equipa da Direção de Serviços de Segurança Alimentar que sempre foram tão cordiais e prestáveis, quando colocado qualquer tipo de dúvida da minha parte.

Aos colegas e amigos que, ora tenha conhecido logo no meu primeiro ano, ora tenha conhecido ao longo do meu percurso, todos foram especiais e importantes em cada situação partilhada, por mais singela que tenha sido, ao longo do quotidiano destes anos.

Aos amigos que me preencheram a vida mais recentemente com ânimo e motivação, disponíveis para partilhar qualquer tipo de desabafos. Obrigada Paula Eloize, pelo apoio.

À minha família pela preocupação, aos meus pais carinho sempre demonstrados. Quero agradecer aos meus irmãos pela motivação e palavras encorajadoras com que sempre me brindaram.

Resumo

Análise de conformidade da legislação brasileira e portuguesa aplicável ao setor da produção de carne de suíno e derivados

A globalização do comércio, principalmente dos alimentos, requer o cumprimento das leis estabelecidas pelos países importadores, com o fim de proteger a saúde dos efetivos animais e dos consumidores, promovendo a consolidação dos parceiros comerciais internacionais. Geralmente a legislação relacionada com a segurança dos alimentos é baseada na análise de risco da ocorrência de agentes patogênicos transmitidos pelos alimentos à nível territorial e populacional e no resultado da aplicação de ferramentas de prevenção, como as boas práticas de produção e implementação do HACCP. O principal objetivo deste estudo é perceber as diferenças e encontrar as semelhanças das exigências legais entre Portugal e Brasil, aplicáveis ao longo da cadeia produtiva de carne de suíno. Insere-se num contexto de competitividade internacional e pretende contribuir para um diagnóstico das dificuldades que podem existir na avaliação da equivalência dos sistemas nesta área e na sua aplicação prática. Procurou-se explorar os conteúdos mais significativos, que pudessem situar os profissionais num contexto real e comparativo das situações estabelecidas na legislação sobre a produção de carne de suíno, no Brasil e em Portugal. A avaliação foi organizada incidindo sobre os seguintes fatores: infraestruturas, higiene de processo e do produto, inspeção sanitária e controlo de resíduos e contaminantes.

Conclui-se com o trabalho que a ênfase dada aos requisitos da legislação é distinta entre os países, a portuguesa é genérica, possui uma grande flexibilidade para os operadores desenvolverem seus protocolos privados de segurança alimentar, exigindo alta consciência dos mesmos, enquanto a brasileira, é prescritiva, requer um grande esforço dos operadores para o seu cumprimento, porém facilita a interpretação e a fiscalização dos requisitos de produção. Embora haja uma diferença da apresentação dos quadros regulatórios, nota-se que possuem sistemas de produção com os padrões de higiene equivalentes.

Palavras-chave: legislação, carne de porco, inspeção de carnes, Brasil, Portugal.

Abstract

Conformity assessment of Brazilian and Portuguese legislation applicable to the pig meat sector

The globalization of trade, especially of food, requires compliance with the laws established by importing countries, in order to protect the health of livestock and consumers and to promote the consolidation of international trading partnerships. Generally food safety legislation is based on territorial and population risk analysis and the application of control tools such as good production practices and hazard analysis and critical control points. The main objective of this study is to understand the differences and find similarities between the legal requirements of the two countries in a context of international competitiveness and to contribute to the diagnosis of the difficulties that may exist in assessing the equivalence of the systems in the legislation along the production chain of pork meat, but also as regards the practical application of that legislation. We sought to explore the most significant content that could place professionals in a real and comparative context of the situations established in the legislation on pork production in Brazil and Portugal. The assessment was organized focusing on the following factors: infrastructure, process and product hygiene, sanitary inspection and residues and contaminants control.

This study concludes that the emphasis given to the requirements of the legislation is different between countries, the Portuguese focuses on the control of the finished product, while the Brazilian emphasizes the production requirements. Although there is a difference in the presentation of regulatory frameworks, it is noted that they have production systems with equivalent hygiene standards.

Keywords: legislation, pig meat, meat inspection, Brazil, Portugal.

Índice geral

Agradecimentos.....	i
Resumo.....	ii
Abstract.....	iii
Índice de figuras.....	v
Índice de gráficos.....	v
Índice de tabelas.....	v
Lista de abreviaturas	vi

Índice

1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJETIVOS	2
2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	3
3.1 PANORAMA MUNDIAL DO COMÉRCIO DE CARNE DE SUÍNO	3
3.2 POLÍTICAS DE PROTEÇÃO DO COMÉRCIO INTERNACIONAL	9
3.3 O ACORDO SOBRE APLICAÇÃO DE MEDIDAS SANITÁRIAS E FITOSSANITÁRIAS (SPS)	12
3.4 O ACORDO SOBRE BARREIRAS TÉCNICAS (TBT).....	16
3.5 NOTIFICAÇÃO DE MEDIDAS AO ACORDO SPS.....	18
3.6 AS BARREIRAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ÀS EXPORTAÇÕES DE CARNE	22
3.7 NORMAS INTERNACIONAIS	23
3.8 EQUIVALÊNCIA DE SISTEMAS DE INSPEÇÃO PELO CODEX	29
4. LEGISLAÇÃO	33
4.1 Legislação brasileira.....	33
4.2 Legislação portuguesa.....	40
5. MATERIAL E MÉTODOS	46
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	48
6.1 Instalações e Equipamentos.....	48
6.2 Higiene.....	53
6.3 Inspeção.....	54
6.4 Transporte de carne	57
6.5 Controlo microbiológico	57
6.6 Controlo de resíduos.....	60
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	62
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66
9. ANEXOS.....	75
Anexo 1: Tabela comparativa Instalações e Equipamentos.....	76
Anexo 2: Tabela comparativa Higiene.....	110
Anexo 3: Tabela comparativa Inspeção.....	123
Anexo 4: Tabela comparativa Transporte.....	137
Anexo 5: Tabela comparativa Controlo Microbiológico.....	139
Anexo 6: Tabela comparativa Medicamentos Veterinários.....	142
Anexo 7: Tabela comparativa Pesticidas.....	148

Índice de figuras

Figura 1: As principais atividades da OMC.....	10
Figura 2: Notificações ordinárias do SPS e padrões internacionais.....	18
Figura 3: Notificações BR → EU.....	20
Figura 4 Notificações UE → BR.....	21
Figura 5: Representação das Três irmãs.....	24
Figura 6: Comitês de Assuntos Gerais.....	26
Figura 7: Comitês de Produtos.....	27
Figura 8: Comitês Regionais de Coordenação.....	27
Figura 9: Diagrama de procedimento para a determinação da equivalência.....	32
Figura 10: Linha do tempo da inspeção industrial e sanitária no brasil.....	34
Figura 11: RIISPOA.....	35

Índice de Gráficos

Gráfico 1: Produção mundial de suíno	4
Gráfico 1: Consumo mundial de carne de suíno	5
Gráfico 2: Exportações de carne de suíno	7
Gráfico 3: Importações de carne de suíno.....	8

Índice de tabelas

Tabela 1: Produção mundial de carne de suíno.....	3
Tabela 2: Abastecimento de carne de suíno no Brasil.....	6
Tabela 3: Principais princípios do acordo SPS/OMC.....	14
Tabela 4: Disputas referentes à cadeia produtiva da carne de suíno.....	21
Tabela 5: Principais normas brasileiras relativas à cadeia produtiva de carnes de suíno.....	37
Tabela 6: Principais normas portuguesas relativas à cadeia produtiva de carnes de suíno.....	44
Tabela 7: Nº de ciclos e frequência de amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i>	60

Lista de abreviaturas

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BR	Brasil
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCFICS	Comité sobre Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos
CE	Comissão Europeia
CECA	Comunidade Europeia do Carvão e do Aço
CEE	Comunidade Económica Europeia
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DGV	Direção Geral de Veterinária
DTA	Doenças Transmitida por Alimentos
EEB	Encefalopatia Espongiforme Transmissível
EFSA	European Food Safety Authority
EU	União Europeia
EUA	Estados Unidos da América
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FDA	Food and Drug Administrations
GATT	General Agreement on Tariffs and Trade
HACCP	Hazards Analysis and Critical Control Points
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
IPPC	International Plant Protection Convention
JECFA	Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
JEMRA	Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment
JMPR	Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues.
LMR	Limites Máximos de Resíduos
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
mil T Eqc	Mil toneladas equivalentes de carcaça
MS	Ministério da Saúde
NADP	Nível adequado de proteção à saúde
OECD	Organization for Economic Cooperation and Development
OIE	Organização Mundial de Saúde Animal
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMS	Organização Mundial de Saúde
PAC	Política Agrícola Comum

PIGA	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (DGAV)
PT	Portugal
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SISBOV	Serviço Brasileiro de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos
SPS	Sanitary and Phytosanitary Measures
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
TBT	Technical Barriers to Trade
USDA	U.S. Department of Agriculture
WHO	World Health Organization
WTO	World Trade Organization

1. Introdução

Com o crescimento mundial da integração econômica, social, cultural e política, e uma maior consciencialização por parte dos consumidores, relativamente à segurança alimentar, à alimentação saudável e aos impactos ambientais, aumentou a procura por uma maior diversidade de alimentos e a cadeia global alimentar é cada vez mais extensa e complexa.

Essa expansão do comércio internacional de alimentos apesar de contribuir para o crescimento de muitos países em desenvolvimento, representa um grande desafio, porque depende criticamente da capacidade dos exportadores em conquistar e solidificar novos mercados com exigências cada vez mais elevadas relativamente às normas sanitárias dos alimentos, requeridas e impostas pelos países desenvolvidos.

Após a década de 1990, em consequência da crise desencadeada pela Encefalopatia Espongiforme Bovina na Europa, os padrões relacionados aos critérios legais e técnicos se tornaram mais rígidos e abrangentes, com propósito de defesa dos consumidores e da segurança dos alimentos.

Os sistemas de inspeção e certificação de alimentos dos países exportadores e importadores são baseados na relação entre a prevalência de certos perigos e a gestão de risco associados à segurança alimentar com fundamentação científica, que desencadeiam sistemas distintos.

Para a comercialização internacional de alimentos, o exportador deve cumprir as exigências sanitárias do país importador. Diante da disparidade entre sistemas, para facilitar o comércio entre um país exportador e um país importador, visando a saúde do consumidor, foi previsto no Acordo da Organização Mundial do Comércio (OMC) sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo SPS) o princípio da equivalência, onde um país exportador e um país importador podem reconhecer a equivalência da eficácia das medidas sanitárias do país exportador na obtenção do nível apropriado de proteção sanitária do país importador.

A aplicação do princípio da equivalência traz benefícios mútuos para os países exportadores e importadores, ela serve para facilitar o comércio e minimizar os custos da regulamentação para governos, indústria, produtores e consumidores, permitindo ao país

exportador empregar os meios mais convenientes, adaptados às suas circunstâncias, para alcançar o nível apropriado de proteção do país importador.

2. Objetivos

O principal objetivo deste estudo é analisar as exigências legais impostas pelos países e encontrar as diferenças e semelhanças das exigências legais, num contexto de competitividade internacional e contribuir para um diagnóstico das dificuldades que podem existir na avaliação da equivalência dos sistemas na legislação aplicável ao longo da cadeia produtiva da carne de suíno e derivados. Pretende-se assim criar um suporte às autoridades competentes na avaliação de eventual utilização de medidas sanitárias que possam representar barreiras ou medidas protecionistas.

A análise teórica conduzida é de natureza qualitativa, comparativa, visando identificar a equivalência dos requisitos técnicos respeitante ao abate e transformação da carne de suíno dos, no âmbito da legislação brasileira e portuguesa.

2.1 Objetivos específicos

Os objetivos específicos do trabalho são:

1. Fazer o levantamento do quadro legislativo atualizado e específico à produção de carne de suíno, nas fases compreendidas entre o abate e o transporte do produto acabado, nos sistemas português e brasileiro;
2. Elaborar matrizes de comparação e analisar criticamente cada item das normas legais correspondentes em termos de semelhanças e correlações
3. Encontrar os principais pontos de divergência de requisitos técnicos que possam constituir uma barreira sanitária ao mercado entre os dois países;
4. Confrontar os limites microbiológicos e os Limites Máximos de Resíduos (LMR) estabelecidos para as substâncias farmacologicamente ativas, pesticidas e contaminantes ambientais na carne de suíno e seus derivados em cada um dos países e avaliar as recomendações do *Codex Alimentarius* nas divergências.

5. Concluir se configuram barreiras sanitárias, que possam vir a impossibilitar o comércio entre as nações.

3. Revisão bibliográfica

3.1 Panorama mundial do comércio de carne de suíno

a. Produção mundial de carne de suíno

Apesar da carne de suíno ser a principal fonte de proteína animal no mundo, o volume de comércio internacional é modesto quando comparado às carnes das outras espécies, no entanto a produção mundial vem crescendo a uma taxa média de 0,5% ao ano (USDA 2020).

Segundo dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA 2020) a produção mundial de carne de suíno teve a maior taxa de crescimento dos últimos cinco anos até o ano de 2018, cessada com uma queda de 6% em 2019, em decorrência de um surto de Peste Suína Africana (PSA) iniciado na China, que traduz num deficit de 7,5 milhões de toneladas em equivalente de carcaça na sua produção comparado ao ano anterior e na União Europeia 0,10 toneladas em equivalente de carcaça.

A União Europeia, segundo maior produtor, vinha crescendo em média 1,5% ao ano, nos últimos cinco anos, movida pelo seu potencial exportador. Os investimentos na suinocultura e o aumento no número de reprodutores na Polónia, Holanda e Espanha contribuíram para a elevada produção em 2018. Além disso, os preços favoráveis em 2017, incentivaram a produção (USDA 2018).

Tabela 1: Produção mundial de carne de suína (mil T Eqc) Fonte: USDA, fev/2020.

	2015	2016	2017	2018	2019
Produção	110.618	111.345	112.065	112.938	106.001
Consumo	110.148	111.012	111.611	112.342	105.351
Exportação	7.235	8.363	8.296	8.445	9.476
Importação	6.718	7.983	7.884	7.911	8.894

Nos últimos cinco anos, a suinocultura mundial entra num novo ciclo (Tabela 1). A procura e a oferta crescem simultaneamente. Tecnologia e eficiência na produção de suínos

permitem esse aumento de produção e garantem uma consolidação das indústrias. A China lidera a lista de produção mundial de carne de suíno, sendo responsável por cerca da metade da produção global, seguida pela União Europeia com cerca de metade da produção da China, em terceiro lugar os Estados Unidos e em quarto lugar, o Brasil. Os chineses consumiram 55,4 milhões de toneladas de carne de suíno em 2018, e tiveram uma queda de 6,4 milhões em 2019, em decorrência da PSA (USDA 2020).

Os países que apresentaram maior crescimento na produção (Gráfico 1) ou nas exportações são aqueles que viabilizaram o fornecimento barato de cereais com menores custos de produção, que estão próximos de regiões onde a procura cresce significativamente e que obtiveram o reconhecimento internacional da saúde dos seus efetivos (Rabobank 2002).

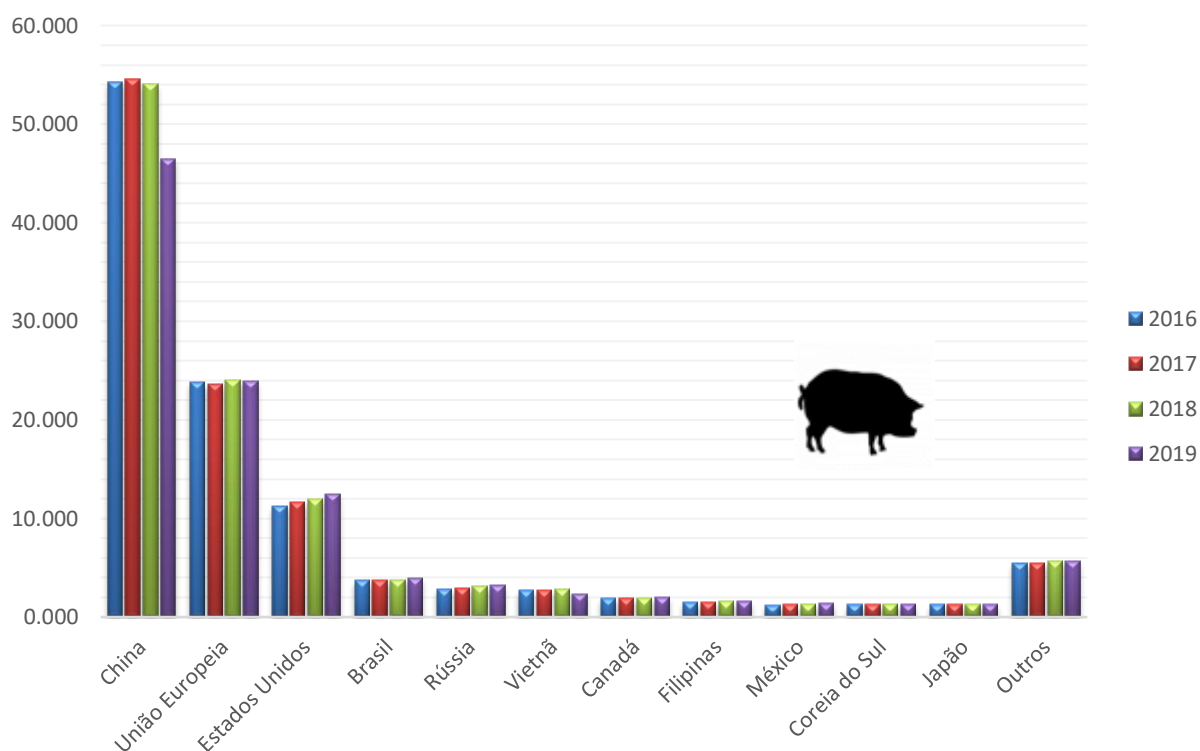


Gráfico 4: Produção mundial de suíno (mil T Eqc) Fonte: USDA, 2020.

b. Consumo mundial de carne de suíno

Como é comum no setor das carnes, o consumo segue ajustado à produção e o consumo mundial de carne de suíno crescia consecutivamente desde 2016 (Gráfico 2), porém houve uma queda de 6,2% em 2019 (USDA 2020).

O crescimento global do consumo de carne de suíno (1,2% ao ano), vinha superando ao da carne bovina (1,0% ao ano). Acompanhando o “ranking” da produção, a China e a União Europeia lideram a lista dos países que mais consomem carne de suíno (USDA 2020).

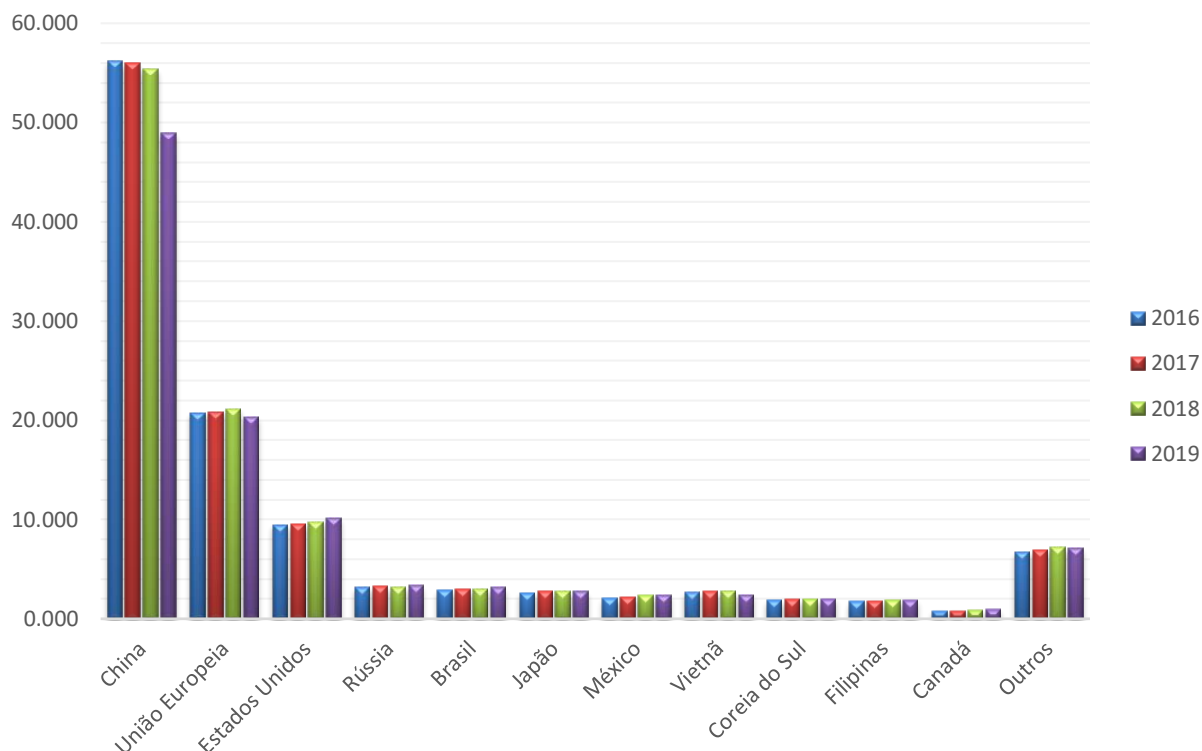


Gráfico 5: Consumo mundial de carne de suíno (mil T Eqc) Fonte: USDA, 2020.

Ao contrário do perfil mundial, o consumo da carne de suíno no Brasil é visto com preconceito por parte de alguns consumidores, sendo bem inferior ao consumo das carnes de bovino e de frango, com um consumo *per capita* em média de 12kg/hab./ano, que é inferior à média mundial, quase quatro vezes inferior à média de Portugal e cerca de um terço do verificado na China e nos EUA. Estes consumidores acreditam que a carne é rica em gordura e faz mal à saúde, mas do ponto de vista nutricional, está comprovado que isso não é verdade. A carne de suíno é rica em nutrientes necessários ao corpo e quando é consumida sem exageros não causa nenhum dano à saúde humana (Sarcinelli et al. 2007). Alguns estudos têm mostrado que a carne de suíno sofreu mudanças significativas na sua qualidade e desde a década de 80, a carne de suíno perdeu 31% de gordura e 14% de calorias, 10% do colesterol e teve a percentagem de massa magra aumentada (MAPA 2018). A tabela 2 apresenta os dados relativos ao abastecimento de carne de suíno no Brasil.

Tabela 2: Abastecimento de carne de suíno no Brasil (FAO, 2020)

ABASTECIMENTO DE CARNE DE SUÍNO BRASIL					
ANO	2015	2016	2017	2018	2019
EFETIVO (1.000 cabeças)	39.795	39.950	40.096	41.443	41.443
PRODUÇÃO DE CARNE (mil T Eqc)	3.643,0	3.731,0	3.758,0	3.675	3,975
IMPORTAÇÃO (mil T Eqc)	10,3	13,8	15,2	2	2
EXPORTAÇÃO (mil T Eqc)	499,2	735,9	699,8	625	860
CONSUMO DOMÉSTICO (mil T Eqc)	2.893	2.870	2.941	3.052	3.117
POPULAÇÃO (milhões de habitantes)	204,45	206,08	207,66	209,19	210,147
DISPONIBILIDADE <i>PER CAPITA</i> (kg/hab./ano)	15,4	14,6	14,8	15,3	15,9
Notas: 1) Rebanho. Fonte: IBGE - Pesquisa da Pecuária Municipal; 2) Exportação, Importação, Produção de carne e Consumo doméstico. Fonte: USDA; 3) População. Fonte: IBGE; * Fev/2020					

O consumo de carne de suíno está crescendo na América Latina, especialmente na Argentina, Colômbia, México, Uruguai, e parte da América Central. Tradicionalmente, esses países possuem indústrias de carne de suíno pequenas e ineficientes e preferem a carne bovina. Entretanto, a combinação do maior preço da carne bovina e melhoria no marketing da carne de suíno, tem resultado num aumento do consumo. Este aumento tem contribuído para o crescimento das importações principalmente do Brasil e dos Estados Unidos (USDA 2020).

c. Exportações de carne de suíno

A UE é a maior exportadora de carne de suíno, seguida pelos EUA, Canadá e Brasil (Gráfico 3). Os bons resultados das exportações da UE em 2017 contribuíram para o aumento na produção com incremento de 422 mil toneladas e, as exportações cresceram 76 mil toneladas (USDA 2020).

Segundo projeções do USDA, as expectativas de crescimento das exportações apontavam principalmente a UE, EUA e Canadá, no entanto, com a ocorrência do surto da PSA e diante das retaliações comerciais entre EUA e China, que refletiram nas tarifas de importação de produtos americanos impostas pelo governo chinês, as expectativas alteraram-se e ampliou um espaço para que Brasil e Canadá intensifiquem consideravelmente as suas exportações. Há uma previsão para 2020 de um acréscimo de 8% nas exportações do Canadá, com a retirada das restrições impostas pela China às importações de carne bovina e suína canadense em novembro de 2019.

No Brasil, a exportação caiu em 2018, em decorrência do embargo imposto pela Rússia, seu principal mercado, motivada pela alegação da presença de ractopamina em amostras de carne de suíno, do aumento dos custos de produção e das consequências da Operação Carne Fraca (Beefpoint 2018). Em contrapartida, com o surto da PSA, abriram-se novas oportunidades de mercados, o embargo foi suspenso pelas autoridades russas no final de outubro de 2018, após a concessão de garantias sobre a inocuidade dos produtos e informações sobre as ações que visam controlar e eliminar as não conformidades, resultando num aumento de 15,1% nas exportações brasileiras em 2019.

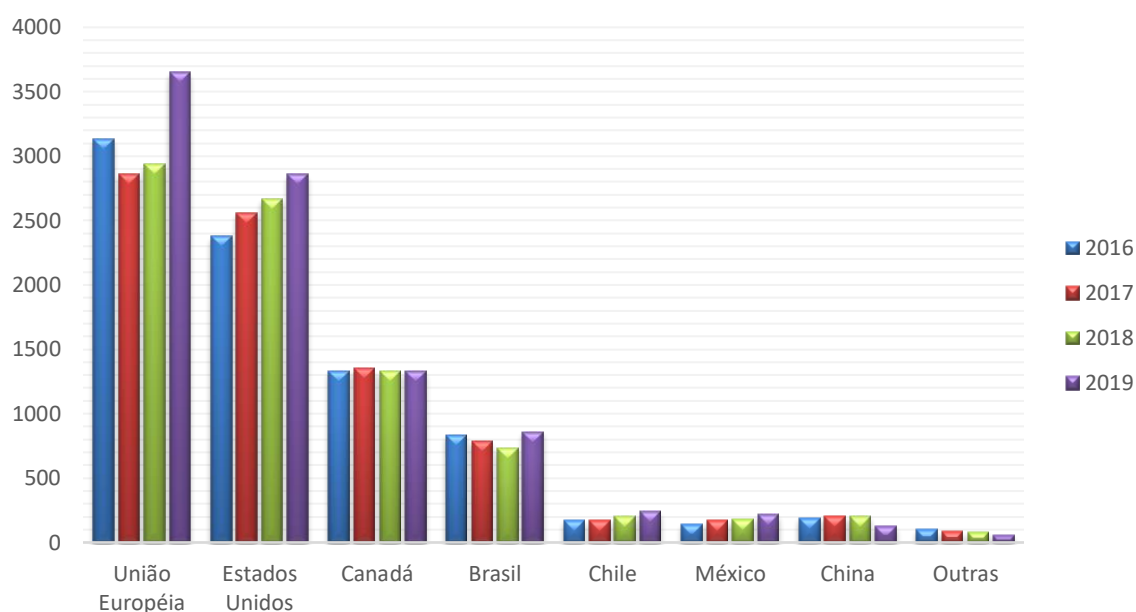


Gráfico 6: Exportações de carne de suíno (mil T Eqc) Fonte: USDA, 2020.

d. Importações de carne de suíno

Os principais importadores do mercado de carne de suíno são a China, Japão, México e Coreia do Sul (Gráfico 4). Estes países concentram cerca de 65,6% das importações globais.

Relativamente à demanda populacional era previsto um crescimento gradual das importações feitas pela China, entretanto com os impactos da PSA, subitamente gerou-se uma alta necessidade de importação em 2019. Para atender a demanda interna, a China importou próximo do dobro do volume de 2018 e a previsão é que a venha abrir mais as suas fronteiras para a carne de suíno, o que influenciará o mercado mundial pelo aumento das suas importações (USDA 2020).

Segundo o USDA, as importações cresceram também no Japão, México, Austrália, Colômbia e Chile. Até fevereiro de 2020, o consumo de carne de suíno cresceu 5% no Japão, a maior taxa dos últimos 10 anos e na Austrália, a expectativa é de que as importações cresçam 5% em todo ano.

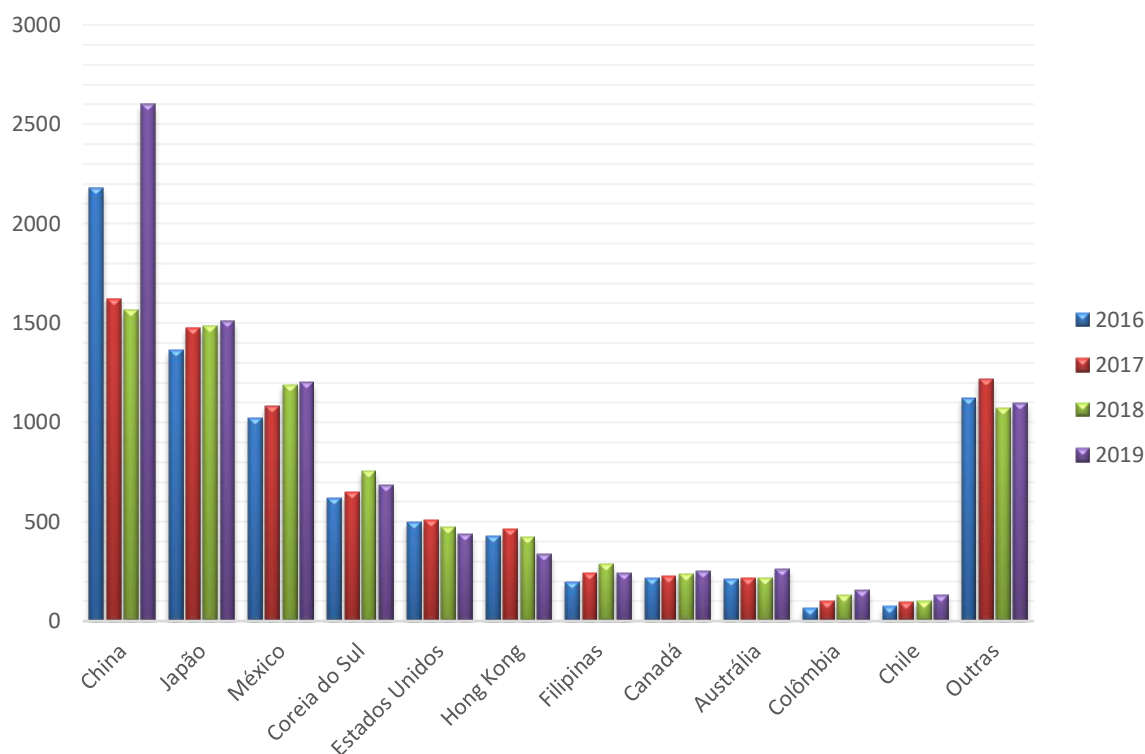


Gráfico 7: Importações de carne suína (mil T Eqc) Fonte: USDA, 2020.

e. Impacto do surto de PSA no comércio internacional de carne de suíno

A Peste Suína Africana (PSA) é uma doença viral hemorrágica devastadora que afeta porcos domésticos e javalis de todas as idades e sexos, ameaça a disponibilidade de carne de suíno no mercado e tem grande impacto econômico (OIE 2020). Dado que trata-se de uma doença de notificação obrigatória à Organização Mundial de Sanidade Animal (OIE), provoca restrições comerciais imediatas (3tres3 2020).

Desde o surgimento de PSA na Geórgia em 2007, a doença espalhou-se para muitos países. Foi detectado um foco na China no início de agosto de 2018, país que possui a maior produção doméstica. Após um ano a PSA dispersou-se dentro e fora da China a muitas províncias e, à Mongólia, Vietname, Camboja, Laos e Mianmar. Pela complexidade da interface do javali-porco doméstico, o controlo e erradicação da PSA é um desafio para as autoridades veterinárias, tendo em conta os requisitos transfronteiriços e multissetoriais. Entre

2018 e o primeiro semestre de 2019, esta doença também foi notificada por três países da Europa (Estônia, Itália e Lituânia) e 23 países de África (OIE 2020). Entre 2019 e 2020 foi notificada na Polônia e Bélgica (OIE 2020b).

As perdas notificadas, dentre animais mortos e eutanasiados pelo serviço veterinário oficial, entre 2016 a 1º semestre de 2019 totalizaram 2.530.969 animais, sendo 1.711.677 na Ásia, 777.244 na Europa e 42.048 em África. Consequentemente, a produção chinesa de carne de suíno em 2019 caiu 21,3% referente ao ano anterior e é a menor produção desde 2003 (OIE 2020). Embora haja uma desaceleração na progressão da doença e um incentivo das políticas para o reabastecimento e a expansão da produção, conduzidas por grandes empresas com melhor biossegurança e modernas instalações, como o reabastecimento é alcançado principalmente pela manutenção de marrãs, espera-se ainda uma queda adicional na produção local em 2020, o que reduzirá a produção geral de carne de suíno. Isso sugere que as importações aumentarão em 2020, acima dos níveis recordes e EUA, Canadá e Brasil esperam aumentar significativamente suas participações neste mercado (Rabobank 2020).

Apesar da UE ter sido afetada apenas parcialmente pela PSA, que refletiu num ligeiro declínio da produção em 2019, esta região mantém-se como fornecedor dominante. Segundo Rabobank (2020), a produção de carne de suíno na UE deverá aumentar cerca de 1% em 2020, impulsionada por preços elevados e forte procura dos mercados de exportação. No entanto, incertezas, como a negociação de acordos comerciais com a saída do Reino Unido da UE e os riscos locais de PSA, podem afetar a produção e o comércio.

O impacto da PSA deverá aumentar ainda mais a procura internacional de carne de suíno brasileira, conforme visto nos dados de 2019. Segundo relatório da Rabobank a estimativa é de aumento 4,11% na produção e 14,5% no volume exportado. A procura interna tem melhorado constantemente, apoiada nas reformas económicas em andamento, na desmistificação da carne de suíno pelo consumidor e mais recentemente no elevado preço de carne bovina devido aos recordes de exportações.

3.2 Políticas de proteção do comércio internacional

Desde o século XVI, os governos têm tido uma crescente preocupação com os efeitos da concorrência internacional sobre a prosperidade das indústrias nacionais e têm tentado protegê-las da concorrência internacional impondo limites às importações ou auxiliando-as na concorrência mundial por meio de subsídios às exportações (Krugman and Obstfeld 2001). Ou seja, “para protegerem seus mercados, os países procuram utilizar vários mecanismos

que dificultem o acesso de mercadorias importadas – as barreiras comerciais” (INMETRO 2018).

A comunidade internacional adotou muitas regras e acordos para evitar que os governos priorizassem objetivos nacionais em detrimento de objetivos globais, no entanto, a história da regulamentação sanitária no âmbito internacional é relativamente recente (Braun et al. 2008). Na Ronda Tóquio-GATT (1973-79) foi estabelecido o Standards Code (Código de Normas), de adesão voluntária, visando disciplinar a produção de regulamentos técnicos, incluindo os sanitários (Miranda et al. 2004).

Em substituição ao GATT, na Ronda do Uruguai, foi criada a Organização Mundial do Comércio (OMC) com o objetivo de coordenar e administrar o sistema multilateral do comércio (Figura 1).



Figura 1: As principais atividades da OMC. Fonte: Adaptado de OMC (OMC, 2018).

A Ronda de negociações do Uruguai do GATT (1986-1994), representou um marco na história das negociações comerciais multilaterais, com a incorporação de novos temas na agenda e o ênfase dado às barreiras não tarifárias, esse Código foi substituído, enfatizando os requisitos técnicos, sanitários e fitossanitários que foram tratados em dois Acordos específicos da Ronda: o Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio (Technical Barriers to Trade - TBT) e outro sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Sanitary and Phytosanitary Measures - SPS). Ambos têm por objetivo evitar restrições comerciais desnecessárias, fixando uma disciplina multilateral para a aplicação desses requisitos e requerem que os Países Membros devem procurar a harmonização de normas e regulamentos técnicos o mais amplamente possível, tomando por referência as normas internacionais (Almeida 2014).

O acordo SPS tem como objetivo impedir que as medidas injustificadas para a proteção da saúde humana, animal e vegetal constituam barreiras desnecessárias ao comércio, enquanto que o TBT procura impedir que as medidas técnicas como as normas, os regulamentos para a produção, a rotulagem e a embalagem e os procedimentos para a avaliação da conformidade atuem no mesmo sentido (Brito 2010).

O estabelecimento de normas e regulamentos sanitários e técnicos desempenham um papel positivo, pois visam garantir ao consumidor produtos mais seguros, de melhor qualidade, com menor impacto ambiental. Por outro lado, essas medidas podem ser excessivamente restritivas e sem fundamento científico, tornando-se um instrumento protecionista, cujo objetivo é apenas restringir o comércio e, portanto, configuram barreiras técnicas e sanitárias injustificadas. As evidências empíricas indicam que os regulamentos podem apresentar impactos positivos ou negativos sobre o comércio (Schlueter 2009).

Os benefícios que esses acordos podem trazer para os países em desenvolvimento, dependem da implementação de melhorias de seus sistemas de normas e controle de qualidade e da segurança dos alimentos (Jensen 2001).

Os acordos requerem que os países membros da OMC notifiquem os parceiros sobre a própria regulamentação sobre características sanitárias, fitossanitárias e técnicas que os produtos devem possuir, para que possam ser importados (Silva 2001) e comprometem-se a emitir uma notificação, sempre que houver alguma alteração dos regulamentos nacionais que possam influenciar o comércio; assim como devem estabelecer centros de informação ou pontos focais que sejam responsáveis por disponibilizar as informações sobre essas notificações (Brito 2010).

Teoricamente, o Acordo Sanitário e Fitossanitário (SPS) e o Sistema de solução de controvérsias da OMC podem garantir que as normas de segurança dos alimentos não sejam mal utilizadas, para objetivos protecionistas. Mas na prática, os países em desenvolvimento geralmente estão em desvantagem pela dificuldade ao acesso de tecnologia e informação de melhores práticas. Em decorrência, tornaram-se comuns os desentendimentos nas negociações comerciais internacionais relacionados aos problemas com o acordo SPS (Athukorala and Jayasuriya 2003).

A implementação de exigências bastante restritivas desencadeiam fortes suspeitas quanto à sua legitimidade (Thornsbury et al. 2004). Sendo assim, as exigências parecem ter o objetivo de dificultar o acesso aos mercados internos, disfarçados de mecanismos protetores da saúde humana, das plantas e dos animais, com a devida fundamentação científica (Athukorala and Jayasuriya 2003).

As barreiras tradicionais ao comércio podem ser progressivamente substituídas pelo uso de normas e regulamentos técnicos como instrumentos de política comercial. É provável que os interesses financeiros façam uso crescente de regulamentos para proteção da segurança sanitária dos alimentos e outras barreiras técnicas para bloquear o comércio (Oliveira 2005).

3.3 O Acordo sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS)

O acordo SPS, assim como o TBT, tem um caráter obrigatório a todos os membros signatários da Organização Mundial do Comércio, ou seja, se o país é membro da OMC, é automaticamente signatário desses dois Acordos (Machado 2007).

Este acordo incentiva os países à harmonização das medidas sanitárias e fitossanitárias, com referências internacionalmente aceitas, que assentem em bases científicas sólidas, e o que não sejam excessivamente rigorosas (Jensen, 2001). Considerado um grande avanço no resultado geral das negociações, pois seus regulamentos e sua credibilidade são vinculados à existência de uma base técnico-científica. São explicitadas no SPS como bases científicas importantes as normas, diretrizes e recomendações desenvolvidas pelas organizações internacionais, incluindo a Comissão do *Codex Alimentarius*, a Organização Mundial de Saúde animal (OIE) e a Convenção Internacional de Proteção das Plantas (IPPC). Na teoria, os regulamentos baseados nestas organizações

internacionais não deveriam, nessa ótica de harmonização, causar entraves ao comércio (Machado 2007).

As normas produzidas pelos três organismos de referência proporcionam regras aplicáveis ao comércio mais padronizadas e justas, promovendo a transparência e credibilidade nas trocas comerciais e a redução dos riscos para a saúde associados aos produtos alimentares comercializados. Os países procuram adequar-se às normas internacionais para manter e/ou aumentar as suas cotas de mercado (Martins e Silva 2016).

Os princípios centrais do acordo são a harmonização, a equivalência, o tratamento nacional e a assistência aos países menos favorecidos. O princípio da harmonização determina que os países membros devem adotar as exigências técnicas alinhadas com as normas internacionais. O da equivalência estimula os países a aceitarem como equivalentes os regulamentos e os procedimentos de avaliação da conformidade de outros países parceiros, desde que proporcionem resultados satisfatórios de acordo com os seus regulamentos internos. Já a cláusula do tratamento nacional define que não é permitido exigir que os bens importados cumpram regulamentos técnicos mais restritivos do que aqueles exigidos aos bens nacionais (Brito 2010).

O acordo SPS compreende 14 artigos, além de três anexos que contêm definições e termos. Os Artigos 1º e 2º tratam respectivamente dos dispositivos gerais e dos direitos básicos e obrigações, e estabelecem que o acordo se aplica a todas as medidas sanitárias e fitossanitárias que, direta ou indiretamente, afetam o comércio internacional sem contudo, afetar os produtos que não estão cobertos por esse acordo, e estão sob o âmbito do acordo TBT. Outro princípio que está presente nesses artigos é o da não-discriminação entre produtos domésticos e importados e prevê que os países não possam fazer essa distinção, arbitrária ou injustificadamente (OMC 2018).

A estrutura principal do acordo encontra-se nos seus seis primeiros artigos, que são apresentados de forma resumida na tabela 3 e abrangem os pontos relativos aos direitos básicos e provisões, a harmonização, a equivalência, a análise de riscos associados às questões sanitárias e à regionalização (Roberts 1998).

Tabela 3: Principais princípios do Acordo SPS/OMC. Fonte: Adaptado de Roberts, 1998.

Principais provisões do acordo SPS	Descrição
Art 2º – Direitos Básicos e Provisões	Os países-membros devem assegurar que as medidas do acordo SPS sejam aplicadas apenas para atingir o nível necessário de proteção das plantas, animais e da saúde humana; são baseadas em princípios científicos, e não serão mantidas sem evidência científica suficiente. Não podem discriminar entre membros, onde condições idênticas ou similares prevaleçam, incluindo o seu próprio território e o território dos demais países-membros.
Art 3º – Harmonização	As medidas SPS devem ser baseadas em normas internacionais, guias ou recomendações, quando existirem (artigo 3.1), embora possam ser adotadas medidas que resultem num maior nível de proteção (3.3), enquanto estas estiverem de acordo com as provisões do Artigo 5.
Art 4º – Equivalência	Países-membros são obrigados a reconhecer que medidas adotadas por outros membros, embora diferentes, promovem níveis equivalentes de proteção para plantas, animais e saúde humana, se tal equivalência for objetivamente demonstrada pelo país exportador.
Art 5º – Avaliação de Risco e Determinação de Nível Apropriado de Proteção Sanitária e Fitossanitária	Os países são obrigados a basear suas medidas em uma avaliação de risco, levando em conta, quando for possível e apropriado, metodologias de avaliação de risco de organizações internacionais, como a Comissão do <i>Codex alimentarius</i> , a OIE e o IPPC. Obriga-se, a fim de atingir o objetivo de consistência na aplicação das medidas SPS, a evitar distinção arbitrária ou injustificável nos níveis de proteção que os países consideram apropriados se a distinção resultar numa restrição disfarçada ao comércio internacional.
Art 6º – Adaptação a Condições Regionais, Incluindo Áreas Livres de Doenças ou Pestes e Áreas de Baixa Prevalência de Peste ou Doença	Esta provisão reconhece que os riscos associados ao SPS não correspondem necessariamente às fronteiras políticas.

O Artigo 3º (Harmonização) estabelece que os membros são encorajados a basear as suas medidas sanitárias e fitossanitárias nas normas internacionais, quando existirem (artigo 3.1). As medidas SPS que estiverem em conformidade com as normas internacionais “serão consideradas necessárias para proteger a vida e a saúde humana, animal ou vegetal e presumidas como consistentes com as disposições pertinentes” (Artigo 3.2) do Acordo SPS e do GATT 1994. Os membros podem adotar uma medida para fornecer um nível mais alto de proteção do SPS do que aquele fornecido por uma norma internacional existente “se houver uma justificação científica” (Artigo 3.3).

O Artigo 4º (Equivalência) estabelece que um país importador deve reconhecer uma medida SPS, que difere da sua própria, como equivalente, se a medida do país exportador fornece o mesmo nível de proteção do SPS.

O Artigo 5º (Avaliação do Risco e Nível Adequado de Proteção do SPS) requer que quaisquer medidas SPS sejam baseadas numa avaliação de risco, levando em conta “técnicas de avaliação de risco desenvolvidas pelas organizações internacionais relevantes”.

O Artigo 6º (Adaptação a Condições Regionais, Incluindo-se Áreas Livres de Pragas ou Doenças e Áreas de Baixa Incidência de Pragas ou Doenças) refere-se à regionalização – adoção de condições regionais devido às características sanitárias diferentes de determinadas áreas, como exemplo áreas livres de febre aftosa, áreas de baixa incidência de doença ou prevalência de doenças.

A transparência das medidas é tratada no Artigo 7º, que por sua vez prevê a instalação de pontos focais nos Países Membros para possibilitar um acompanhamento mais detalhado, por parte dos demais países, da criação e adoção de medidas sanitárias, nos mesmos moldes do que ocorre com o Acordo TBT. Determina, ainda, que o país deve notificar a criação das medidas SPS à OMC.

O Artigo 8º trata da orientação para a regulamentação do controle, inspeção e procedimento de aprovação das medidas.

A assistência técnica aos países é tratada no Artigo 9º, de modo que os países membros prestem assistência, principalmente aos países em desenvolvimento, de forma a possibilitar uma melhor implementação do acordo em áreas como: o estabelecimento de órgãos reguladores nacionais, tecnologia de processamento, pesquisa e infraestrutura. A assistência técnica pode ocorrer de diversas formas como: conselhos, crédito, doações e concessões, objetivando vistorias técnicas, formações e equipamentos. Além disso, no Artigo 10º, são concedidos prazos mais dilatados para que países em desenvolvimento entrem em conformidade com as novas medidas; ou trabalhem em regimes especiais quanto às obrigações do acordo, tendo em mente sua situação financeira, e suas necessidades comerciais e de desenvolvimento.

Os Artigos 11 e 12 tratam do estabelecimento do Órgão de Solução de Controvérsias. Já os Artigos 13 e 14 regulam a implementação e as provisões finais do acordo (OMC 2018).

3.4 O Acordo sobre Barreiras Técnicas (TBT)

Um outro acordo que apresenta aspetos relevantes para as negociações internacionais de barreiras não-tarifárias é o acordo sobre Barreiras Técnicas, ou TBT (Machado 2007). Teve sua versão preliminar elaborada em 1979, na Ronda de Tóquio, denominado “Standards Code”, que foi dividido e firmado no final de 1994 na Ronda do Uruguai em dois acordos, SPS e TBT e já esboçava alguns traços do atual acordo. Tem entre os seus objetivos garantir que as normas técnicas elaboradas e aplicadas pelos países, tais como exigências relativas à embalagem e rotulagem dos alimentos, e procedimentos para avaliação de conformidade com as normas técnicas, não criem obstáculos desnecessários ao comércio internacional. Conforme estabelece nas suas provisões gerais, abrange tanto produtos industriais como agrícolas. Contudo, as disposições desse acordo não se aplicam às medidas sanitárias e fitossanitárias definidas no Acordo SPS (OMC 2018).

O TBT, visa eliminar os obstáculos técnicos, por meio da harmonização das normas internacionais, uma vez que por barreira técnica, no âmbito da OMC, entendem-se “barreiras comerciais” aquelas que resultam da utilização de normas ou regulamentos técnicos não transparentes, não sustentados em normas internacionalmente aceites ou, provenientes da adoção de procedimentos de avaliação da conformidade não-transparentes e/ou demasiadamente dispendiosos, bem como de inspeções excessivamente rigorosas (INMETRO 2018).

O TBT aplica-se a características do produto e aos métodos de processo e produção que tenham efeito sobre as características e qualidade do produto, tendo como objetivo garantir um padrão de qualidade, de segurança e de proteção da saúde dos consumidores, bem como, de proteção do ambiente, objetivos expressos no TBT como legítimos (Miranda et al 2004).

O Acordo consiste de 15 artigos e 3 anexos. O Artigo 1º trata das disposições gerais, incluindo os termos utilizados – seus significados estão no Anexo 1, identificação de produtos para os quais é válido o acordo, e por fim, identifica os produtos sobre os quais não é aplicável. O TBT abrange produtos industriais e agropecuários e estimula os países a adotar normas internacionais já existentes (OMC 2018).

Alguns princípios são destacados no Acordo. Entre eles, o de garantir igualdade quanto ao tratamento relativo aos regulamentos (não-discriminação) entre fornecedores e

destes com o produto nacional, o princípio da equivalência e o do tratamento diferenciado aos países em desenvolvimento são alguns dos que podem ser realçados (Machado 2007).

Pelo Princípio da Não-Discriminação (Princípio da Nação Mais Favorecida), um país que venha a adotar um determinado regulamento, deve submeter os produtores internos às mesmas regras que os produtores externos; além de estender aos demais parceiros comerciais as mesmas vantagens apresentadas a alguma nação em especial (OMC 2018).

Pelo princípio da equivalência, entende-se o incentivo a que os países aceitem, na medida do possível, regulamentos e procedimentos de avaliação de conformidade anteriormente criados por outros países e que possam ser considerados como equivalentes para os fins ou resultados que se propõem atingir (OMC 2018).

A avaliação de conformidade com os regulamentos técnicos e as normas é tratada nos Artigos 5º ao 9º, os quais, segundo o INMETRO (2018), consideram todo o procedimento utilizado, direta ou indiretamente, para determinar que se cumpram as prescrições pertinentes dos regulamentos técnicos ou normas. Os procedimentos para a avaliação da conformidade compreendem, entre outros, os de amostragem, prova e inspeção; avaliação, verificação e garantia da conformidade; registo, acreditação e aprovação, separadamente ou em distintas combinações. Estes artigos compreendem dispositivos que regulam o procedimento de avaliação de conformidade pelo governo central (Artigo 5º), e seu reconhecimento (Artigo 6º); o procedimento de avaliação de conformidade por instituições públicas locais (Artigo 7º), o procedimento de avaliação de conformidade por instituições não-governamentais (Artigo 8º); e por fim o artigo sobre os sistemas internacionais e regionais e as suas implicações para o acordo (Artigo 9º).

Os Artigos 11º e 12º estabelecem dispositivos que permitem o tratamento especial e diferenciado de países em desenvolvimento. A importância desses artigos é realçada por Richter (1999) que os classifica como os mais importantes do acordo. Esta autora reconhece que os países em desenvolvimento podem enfrentar problemas institucionais e estruturais na aplicação do acordo TBT. Devido a problemas especiais dos países em desenvolvimento, foi criado o Comité de Barreiras Técnicas ao Comércio (Artigo 13) que permite a concessão de exceções específicas e limitadas no tempo, totais ou parciais, para o cumprimento de obrigações contidas no TBT de forma que estes países possam cumprir o acordo (OMC 2018).

Encontram-se definidos, nos Artigos 13º e 14º, os dispositivos referentes às instituições, para consultas e solução de controvérsias. O Órgão de Solução de Controvérsias

(Artigo 13), reúne-se pelo menos uma vez por ano, para dar aos membros a oportunidade de solicitar consulta sobre qualquer questão relativa ao funcionamento do acordo. Este comitê é composto por representantes de todos os países-membros do acordo e examina as declarações sobre a implementação do acordo, discute medidas tomadas por alguns membros que geram controvérsia entre as partes, e examina as notificações sobre legislação e regulamentos criados para cumprir o acordo (Richter 1999).

3.5 Notificação de medidas ao Acordo SPS

A transparência é um dos princípios fundamentais do Acordo e exprime um maior grau de clareza, previsibilidade e informação sobre as políticas, normas e regulamentos sobre os alimentos. Para colocar em prática este princípio os países membros notificam os parceiros de todas as normas nacionais que produzem e que podem afetar o comércio (Brito 2010).

A OMC possui um sistema de dados das notificações, o que possibilita consultas a nível internacional, e permite aos países membros formularem observações sobre as medidas e normas apresentadas pelos parceiros. No sistema encontram-se basicamente dois tipos de notificações, as notificações de rotina (ordinárias) e as de medidas de urgência. Contudo, os países membros estão constantemente a atualizar as suas normas e assim podem complementar, corrigir ou até mesmo substituir a notificação original (ordinária) (Ortega and Borges 2012).

As obrigações de notificação de SPS e TBT destinam-se a promover maior previsibilidade e transparência em relação a medidas tomadas para abordar objetivos políticos (OMC 2018).

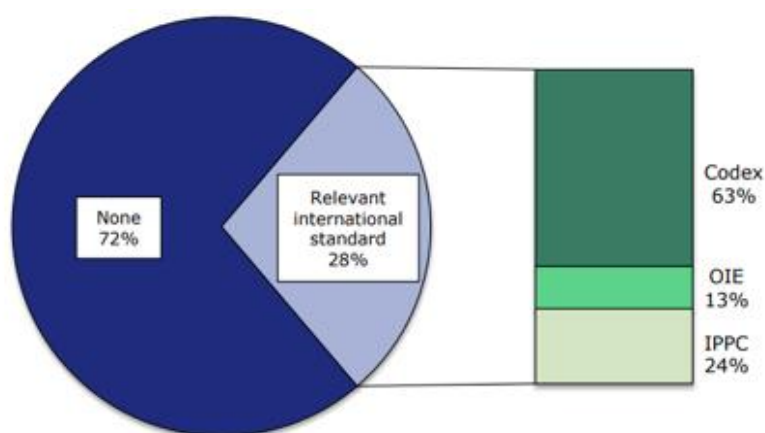


Figura 2: Notificações ordinárias do SPS e normas internacionais (2017). Fonte: OMC. Acedido em set/2018

Durante o ano de 2017, o Brasil, o Canadá e os Estados Unidos apresentaram a maioria das notificações relativas ao SPS à OMC, sendo responsáveis por 46% das notificações apresentadas pelas economias nesse período (Figura 2).

O objetivo mais frequentemente identificado nas medidas SPS notificadas pelas economias durante o ano de 2017 foi a segurança dos alimentos, representando 72% das notificações. A segurança dos alimentos é um objetivo particularmente importante nas notificações dos membros, uma vez que a grande maioria das medidas notificadas estão relacionados aos Limites Máximos de Resíduos e pesticidas (OMC 2018).

Entre 1995 e 2010, avaliaram que as notificações do SPS para a carne de suíno, relativas à saúde animal dizem respeito, principalmente, à proteção contra a Febre Aftosa, Peste Suína Clássica e Peste Suína Africana, através das quais muitos países importadores de carne de suíno procuram manter um elevado nível de proteção para evitar a entrada de doenças nos seus territórios. Já relativo à segurança dos alimentos, a maior parte das notificações é devido à especificação dos níveis de resíduos e substâncias permitidos na carne (Ortega and Borges 2012).

Há uma relação direta entre o tipo de produto exportado e o número de notificações emitidas, que sugere uma adequação dos países às exigências dos mercados internacionais, mais do que uma intenção deliberada de impor barreiras ao comércio. Como exemplo, o Brasil, como sendo o maior exportador de produtos agropecuários, emitiu no período de 1995-2014 o maior número de notificações SPS, o mesmo ocorreu com a Rússia, que, sendo o maior exportador de produtos minerais e energéticos (petróleo e gás natural), emitiu mais notificações sobre produtos daqueles setores, enquanto a China, maior exportador de produtos manufaturados, emitiu mais notificações técnicas (Martins and Silva 2016).

Um dos principais objetivos dos comités da OMC é resolver as divergências comerciais de maneira consensual, evitando assim a necessidade de prosseguir com esses diferendos de maneira mais formal através do sistema de solução de controvérsias da OMC. Quando as partes não conseguem chegar a uma solução acordada mutuamente através de consultas, o membro reclamante pode solicitar a criação de um painel para examinar o assunto, e qualquer uma das partes pode posteriormente recorrer das decisões do painel (OMC 2018).

As disputas surgem quando um país adota uma medida de política comercial ou faz algo que um ou mais membros da OMC consideram que viola os acordos da OMC. Somente

estão aptos a participar do sistema de disputas os países membros da OMC, seja como parte ou como terceiro interessado (OMC 2018).

Desde 1995, mais de 566 disputas foram levadas à OMC, iniciadas por 50 membros, relativas a 20 acordos da OMC. Nem todas essas disputas exigiram decisões formais para a sua resolução. Uma solução mutuamente acordada é sempre o resultado preferido, e as consultas entre os membros em disputa no âmbito da solução de controvérsias da OMC muitas vezes podem ser suficientes para resolver o assunto em disputa. Até aos dias de hoje, o acordo SPS esteve presente como tema de 48 disputas incluindo pedidos de consulta e painéis (OMC 2018).

Como Estado reclamante, o Brasil soma 30 disputas desde 1995, sendo que apenas duas mais recentes disputas contra a Indonésia citam o Acordo SPS, uma delas sobre medidas relativas a importação de carne e produtos de frango em 2014 e a outra sobre importação de carne bovina em 2016. Dentre o total de disputas feita pelo Brasil, sete disputas foram criadas contra a União Europeia, mas apenas duas são correspondentes à pecuária em geral, e não citam o Acordo SPS como referência. As medidas que afetam a importação de certos produtos avícolas criada em 1998 e a classificação aduaneira de cortes de frango desossados congelados criada em 2002 são os assuntos dessas disputas (Figura 3).

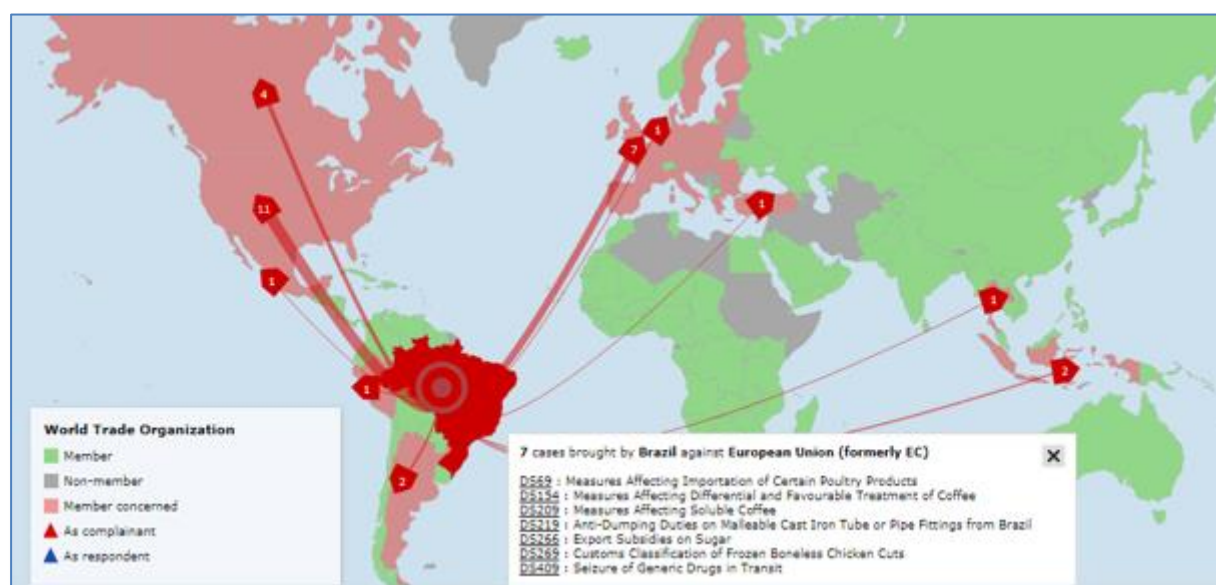


Figura 3: Notificações BR → EU. Acedido em set/2018 (OMC, 2018).

Já a União Europeia, criou 98 disputas desde a Ronda do Uruguai, onde apenas cinco delas citam o Acordo SPS, sendo duas contra a Índia, EUA, Austrália e Rússia. Em 1997, UE abriu uma disputa contra a Índia sobre as restrições quantitativas na importação de produtos

agrícolas, têxteis e industriais e contra os EUA sobre medidas que afetam as importações de produtos de aves de capoeira, em 2002 novamente questiona a Índia sobre restrições à importação, mantidas sob a política de exportação e importação, e em 2003 visou a Austrália, sobre o regime de quarentena para importações e finalmente em 2014 contra Rússia, devido as medidas sobre a importação de suínos vivos e outros produtos derivados de suínos da União Europeia. Em relação ao Brasil foram criadas 5 disputas, no entanto nenhuma relacionada a cadeia alimentar (Figura 4).

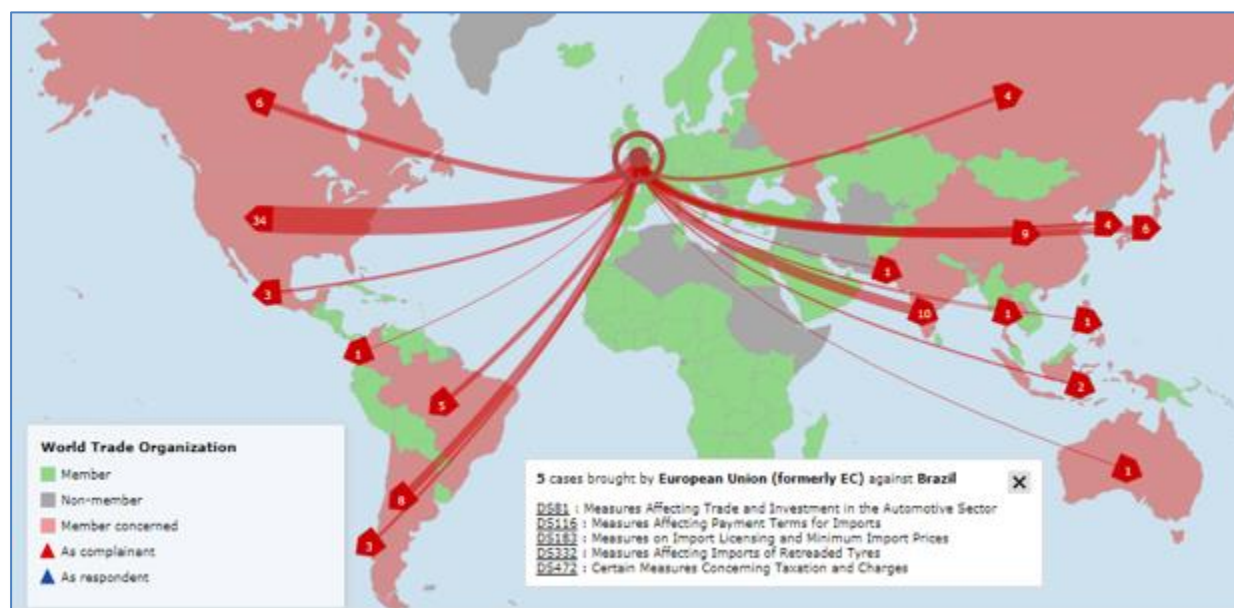


Figura 4: Notificações UE → BR. Acedido em set/2018. (OMC, 2018).

Analisando as disputas relativas à cadeia produtiva de carne de suíno, foram encontradas seis disputas, que são demonstradas na tabela 4.

Tabela 4: Disputas referentes à cadeia produtiva da carne de suíno.

Número do caso	Reclamante	Caso	Reclamado	Data
DS26	Estados Unidos	Medidas relativas à carne e produtos cárneos (Hormonas)	Comunidade Europeia	1996
DS48	União Europeia	Medidas relativas à carne e produtos à base de carne (Hormonas)	Canadá	1996
DS287	Comunidade Europeia	Regime de quarentena para importações	Austrália	2003
DS297	Hungria	Medidas afetando a importação de animais vivos e produtos cárneos	Croácia	2003
DS447	Argentina	Medidas afetando a importação de animais, carne e outros produtos animais da Argentina	Estados Unidos	2012
DS475	União Europeia	Medidas para importação de suínos vivos e outros produtos de suínos da União Europeia	Rússia	2014

Relativamente às disputas do SPS, EUA e Canadá lideram a lista dos maiores reclamantes e a UE foi o maior alvo de reclamações nesse contexto.

3.6 As Barreiras Sanitárias e Técnicas às Exportações de Carne

O setor de produtos agrícolas é um dos setores mais afetados por mecanismos de distorção do acesso aos mercados, nomeadamente mecanismos de proteção de fronteiras, como as barreiras tarifárias, não tarifárias e cotas, ou mesmo por práticas que distorcem os preços e as condições de concorrência, como subsídios ou incentivos às exportações (Coutinho and Furtado 1998).

Segundo Silva (2012) a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico, refere que os animais vivos e produtos de origem animal fazem parte do grupo que mais recebe notificações ao comércio, principalmente referentes às medidas técnicas (TBT) e às sanitárias e fitossanitárias (SPS). A imposição das barreiras referidas, desempenha um papel importante no setor exportador de carnes, já que é um dos mais afetados pelas barreiras não tarifárias, sendo o comércio deste tipo de produtos, frequentemente alvo da imposição de normas técnicas e sanitárias.

Dados os efeitos adversos que a aplicação de medidas técnicas e sanitárias podem gerar no comércio internacional, interessa identificar os impactos que estas medidas têm representado para a comercialização, especificamente, de carnes (Machado 2007). O estudo de Kassum e Morgan (2002) analisa os efeitos da crise da Doença das Vacas Loucas (EEB – Encefalopatia Espongiforme dos Bovinos) e da Febre Aftosa sobre as regulamentações dos países, principalmente nos anos de 2000 e 2001. Consequentemente o encerramento das fronteiras de vários países acarretou uma redução de, no mínimo, 40% do comércio mundial de carne suína, o que desencadeou notificações ao SPS/OMC entre 1995-2001, totalizando 113 casos de encerramento de fronteiras e outras sérias restrições ao comércio.

Segundo Rubin (2012) as formas mais comuns de restrição ao comércio de bens podem ser agrupadas em três grupos: as barreiras tarifárias (tarifas *ad valorem*, tarifas específicas e tarifas compostas); as barreiras não tarifárias (quotas de importação, restrições voluntárias às exportações, licenciamento de importação, procedimentos alfandegários, cartéis internacionais, dumping e medidas antidumping e ainda, medidas compensatórias, subsídios às exportações) e as barreiras técnicas (normas e regulamentos técnicos, regulamentos sanitários, fitossanitários e de saúde animal).

Os requisitos sanitários e técnicos implicam altos investimentos tanto para os operadores como para as administrações governamentais que pretendem aceder ao comércio internacional e que por vezes apresentam grande dificuldade na adaptação e na implementação de mudanças de procedimentos internos, no sentido de se adequarem às novas exigências dos países importadores (Machado 2007).

Roberts e DeRemer (1997), desenvolveram um estudo para o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), no qual verificou-se a existência de perdas próximas de US\$5 bilhões em exportações norte-americanas devido a regulamentações, técnicas e sanitárias, consideradas duvidosas. O impacto estimado sobre a proibição do comércio de produtos animais para a Comunidade Europeia (CE) foi de US\$477,3 milhões.

3.7 Normas internacionais

As normas internacionais relativas as medidas de proteção sanitária e/ou fitossanitária previstas no Acordo SPS devem ser baseadas nas normas produzidas por três organizações responsáveis pela normalização internacional comumente apelidados de “As três irmãs”, a Comissão do *Codex Alimentarius* (CODEX), a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), e a Convenção Internacional de Proteção das Plantas (IPPC) (Figura 5). Essas organizações internacionais são consideradas produtoras das normas e recomendações nos respectivos domínios, de forma a que qualquer país que adote as referidas normas e recomendações seja considerado em conformidade com o acordo (Miranda et al. 2004).



Figura 5: Representação das Três irmãs. Elaboração própria.

➤ *Codex Alimentarius*

O *Codex Alimentarius* é um Programa conjunto entre a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (WHO), criado em 1963, para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional (Ortega and Borges 2012).

Este Programa é um fórum intergovernamental que desenvolve normas internacionais para alimentos baseado em princípios científicos sólidos. O *Codex Alimentarius* contém disposições sobre higiene alimentar, aditivos alimentares, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários, contaminantes, rotulagem e apresentação, métodos de análise e amostragem e sistemas de inspeção e certificação de importações e exportações (Antoniolli et al. 2007).

O objetivo de suas diretrizes é orientar e incentivar o desenvolvimento e estabelecimento de requisitos aplicáveis aos alimentos para promover a harmonização e, assim, facilitar o comércio internacional. O mandato do *Codex Alimentarius* é referido no artigo primeiro de seu Estatuto: proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas leais no comércio internacional de alimentos (Ortega and Borges 2012).

O *Codex* foi fundado na perspectiva que a harmonização normativa dos países (regulamentação) com as normas acordadas internacionalmente, reduzisse as barreiras ao comércio e os alimentos circulassem natural e livremente entre os países. Este pressuposto beneficiaria os agricultores e suas famílias e ajudaria a reduzir a fome e a pobreza. Uma parte fundamental do trabalho do *Codex* é, portanto, contribuir para assegurar práticas justas no comércio de alimentos. Se um país harmonizar as suas normas alimentares internamente com os padrões do *Codex*, os parceiros comerciais poderão operar em igualdade de condições (FAO 2018).

Em 1995, o *Codex* passa a ser referido no acordo SPS da OMC e ganha proeminência na agenda da política internacional. Isso significava que, nas divergências insolúveis, que pudessem surgir na OMC, referentes a questões sanitárias e fitossanitárias, os princípios do *Codex* seriam o denominador comum para a solução dos diferendos (Ortega and Borges 2012).

Assim sendo, o *Codex* passa a ser ponto de referência para os consumidores, produtores e processadores de alimentos, bem como para as agências nacionais de controle de alimentos e do comércio internacional (Oliveira 2005).

Atualmente conta com 222 normas relativas a alimentos processados, semiprocessados ou crus, com 53 códigos de boas práticas de higiene e tem avaliado mais de 1.000 aditivos alimentares e aproximadamente 71 medicamentos veterinários. Até 2016, adotou 4844 Limites Máximos de Resíduos (LMR) para diferentes combinações de pesticida/mercadoria e tem especificado mais de 30 diretrizes para contaminantes. Ao desenvolver essas normas, o Programa estabelece uma coordenação com todas as organizações internacionais, governamentais e não-governamentais, que atuam na área de alimentos, procurando apoiar-se nos centros comuns de investigação de excelência que investigam áreas específicas, incluindo-os nos trabalhos dos comitês pertinentes. O *Codex* totaliza 189 participantes (188 países membros e a União Europeia) que se comprometem a criar comissões nacionais para atuarem, de acordo com as deliberações realizadas, no âmbito internacional.

O *Codex Alimentarius* possui uma estrutura de direção composta por três órgãos: a Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC), órgão máximo do Programa, com representação de todos os países membros, sendo a instância que aprova as normas dos diferentes comitês do *Codex*. A direção da CAC é composta por um Presidente e três vice-presidentes; um Secretariado FAO/WHO, que tem como finalidade fornecer o apoio operacional à Comissão

e a seus órgãos auxiliares em todo o procedimento de elaboração das normas; e um Comité Executivo, ao qual compete implementar as decisões da Comissão e atuar em seu nome nos

períodos entre suas reuniões, é constituído por vinte e dois Comités, dez sobre Temas Gerais (Figura 6), seis sobre Produtos (Figura 7) e seis Comités Regionais de Coordenação (Figura 8).

Possui, ainda, três centros de investigação científica que fornecem apoio nas avaliações e na base científica: JECFA (Grupo FAO/WHO de peritos sobre Aditivos e Contaminantes), o JMPR (Grupo FAO/WHO de peritos sobre Resíduos de Pesticidas) e o JEMRA (Grupo FAO/WHO de peritos em Avaliação de Risco Microbiológico) (INMETRO 2018).



Figura 6: Comités de Assuntos Gerais (Adaptado de FAO, <http://www.fao.org>).

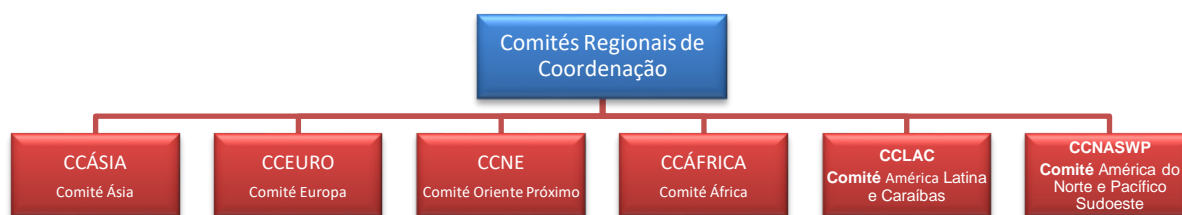


Figura 7: Comitês de Produtos (Adaptado de FAO, <http://www.fao.org>)

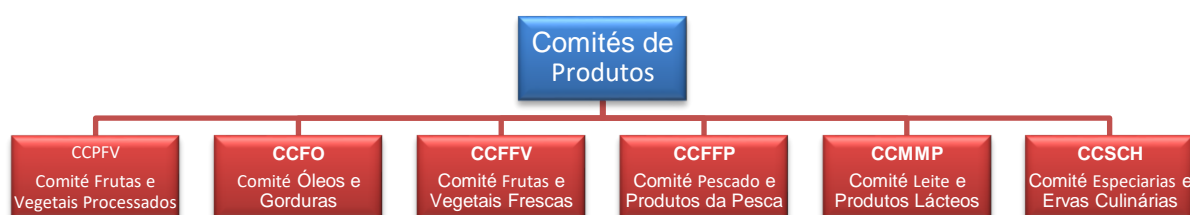


Figura 8: Comitês Regionais de Coordenação (Adaptado de FAO, <http://www.fao.org>).

No Brasil, as atividades do Comité *Codex Alimentarius* do Brasil são coordenadas pelo INMETRO. Este comité é constituído por órgãos do governo, associações da indústria, organizações profissionais e órgãos de defesa do consumidor (INMETRO 2018) e em Portugal pela DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária) na qualidade de Organismo Nacional, que assegura a representação no *Codex Alimentarius*.

➤ Organização Mundial de Saúde Animal

A OIE é uma organização intergovernamental responsável por melhorar a saúde animal em todo o mundo, que teve início em 1920, devido à ocorrência da Peste Bovina na Bélgica como resultado da importação de zebus originários da Índia destinados ao Brasil. Em 1924, 28 países assinaram um acordo criando a Office Internacional des Epizooties, porém foi somente em 1998 que se tornou uma organização internacional especializada, quando estabeleceu parceria com a OMC e em 2003 passou a ser chamada de Organização Mundial de Saúde Animal. Atualmente a OIE conta com a participação de 178 países membros.

A organização começou a desenvolver normas para garantir a segurança sanitária animal para o comércio internacional; recolher, analisar e disseminar informações científicas

veterinárias, garantindo assim a transparência do estatuto sanitário dos países membros relativamente às doenças animais.

Tem como principal objetivo coordenar e incentivar, ao nível mundial, a informação, a investigação e a elaboração de normas sanitárias para o controlo das epizootias. A OIE coopera estreitamente com outras organizações internacionais, nomeadamente do Sistema das Nações Unidas e mantém atualizada uma lista de doenças de notificação obrigatória pelos países, em caso de ocorrência nos seus respectivos territórios. Essas doenças são de grande importância econômica e/ou zoonoses perigosas (OIE 2018).

➤ Convenção Internacional de Proteção das Plantas

A Convenção Internacional de Proteção das Plantas (IPPC) é um tratado internacional que tem como objetivo impedir a introdução e a propagação de pragas de plantas e produtos vegetais. A IPPC foi aprovada em 1951, na 6ª Conferência da FAO, todavia, ao longo de 60 anos, sobretudo no ano de 1997, a Convenção passou por algumas alterações, a fim de se adaptar aos novos desafios do processo de internacionalização. Assim, desde o surgimento do Acordo sobre Agricultura e do Acordo SPS, a Convenção ganhou novos contornos. Atualmente, 177 países membros participam da Convenção.

Entre essas alterações estavam incluídas a criação de uma Comissão de Medidas Fitossanitárias, responsável pela aprovação das normas internacionais para as medidas fitossanitárias, e uma visão mais abrangente e integradora dos problemas relacionados com a proteção vegetal. De forma geral, essas modificações ocorreram no intuito de harmonizar a Convenção com o Acordo SPS. Logo, os direitos e obrigações estabelecidos na Convenção de 1997 são muito próximos dos mecanismos determinados no Acordo.

As principais funções da Convenção de 1997 circunscreveram-se, basicamente, à emissão de certificações referentes à regulamentação fitossanitária; a análise de risco de pragas nas plantas e produtos de origem vegetal e à disponibilização de informações sobre pragas dos vegetais que possam constituir um perigo imediato ou potencial. Desta forma, a IPPC, à semelhança da OIE, dentro de sua especificidade, emite certificados que comprovam se determinada área é livre de determinadas pragas. Logo, esta Convenção, em conjunto com a OIE e o Codex compõem a tríade responsável pela elaboração de normas sanitárias e fitossanitárias no comércio internacional de alimentos (Borges 2013).

3.8 Equivalência de sistemas de inspeção pelo Codex

O Codex por intermédio do Comité sobre Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos (CCFICS), desenvolve princípios e diretrizes para os sistemas nacionais de controlo de alimentos e outros temas relevantes para o reconhecimento de equivalência de sistemas. Entre as atividades realizadas pelo CCFICS destacam-se:

- a) Desenvolver princípios e diretrizes para os sistemas de inspeção e certificação de produtos alimentares, com vista a harmonizar métodos e procedimentos que protejam a saúde dos consumidores, garantam práticas comerciais justas e facilitem o comércio internacional de géneros alimentícios;
- b) Desenvolver princípios e diretrizes para que as autoridades competentes dos países exportadores e importadores implementem medidas para assegurar, quando necessário, que os alimentos cumprem os requisitos estabelecidos, em particular os requisitos legais relacionados com a saúde;
- c) Desenvolver diretrizes para a utilização, quando necessário, de sistemas de garantia de qualidade para assegurar que os géneros alimentícios satisfazem os requisitos, bem como, promover o reconhecimento desses sistemas para facilitar o comércio de alimentos na égide de acordos bilaterais/multilaterais entre países;
- d) Desenvolver diretrizes e critérios em relação ao formato, declarações e linguagem dos certificados oficiais, conforme exigido pelos países, com vista à harmonização internacional;
- e) Fazer recomendações para a troca de informações em relação ao controlo das importações e exportações de alimentos;
- f) Consultar, se necessário, outros grupos internacionais que tratam de assuntos relacionados a sistemas de inspeção e certificação de alimentos;
- g) Considerar outras questões que lhe foram atribuídas pela Comissão em relação aos sistemas de inspeção e certificação de alimentos (FAO 2018).

A definição de equivalência das medidas sanitárias, é o reconhecimento que medidas sanitárias aplicadas pelo país exportador, embora diferentes das medidas aplicadas pelo país importador, atinjam, conforme demonstrado pelo país exportador, o nível apropriado de proteção sanitária do país importador (CAC/GL 53, 2003).

Com o objetivo de facilitar a determinação da equivalência entre países e promover a harmonização das normas de segurança alimentar, o *Codex Alimentarius* estabeleceu, através do CAC/GL 53-2003, as diretrizes para a determinação da equivalência das medidas

sanitárias relacionadas com os sistemas de inspeção e certificação de alimentos, que são amplamente categorizadas como:

- A infraestrutura do sistema, que inclui o quadro legislativo (por exemplo, a aplicação da legislação alimentar) e arquitetura administrativa (por exemplo, a organização de autoridades nacionais e a gestão do controlo alimentar, a capacidade dos laboratórios e sistemas e mecanismos de implementação);
- A formulação, implementação e monitorização do programa de controlo, que inclui a documentação dos sistemas de inspeção e certificação, controlo, desempenho, critérios para a tomada de decisão e medidas tomadas, as disposições relativas à avaliação e auditoria dos programas, a sensibilização e formação do pessoal em cada programa de controlo e / ou
- Os requisitos específicos, entre outros, os requisitos aplicáveis às diferentes instalações, recursos hídricos, equipamentos, processos, procedimentos, métodos de amostragem e análise laboratorial.

A categorização destes requisitos provavelmente facilita o acordo entre países na base comparativa das medidas sanitárias sujeitas a uma avaliação de equivalência.

Como as medidas sanitárias aplicadas por um país importador têm o objetivo de alcançar seu nível adequado de proteção à saúde (NADP), o país exportador pode confirmar que atingiu o NADP do país importador, mostrando que as medidas que propõe como equivalentes possuem o mesmo efeito que as medidas sanitárias correspondentes aplicadas pelo país importador, usando uma base objetiva de comparação.

O país importador deve, a pedido do país exportador, especificar, com a maior precisão possível, uma base objetiva para a comparação das medidas sanitárias propostas pelo país exportador e as suas próprias medidas.

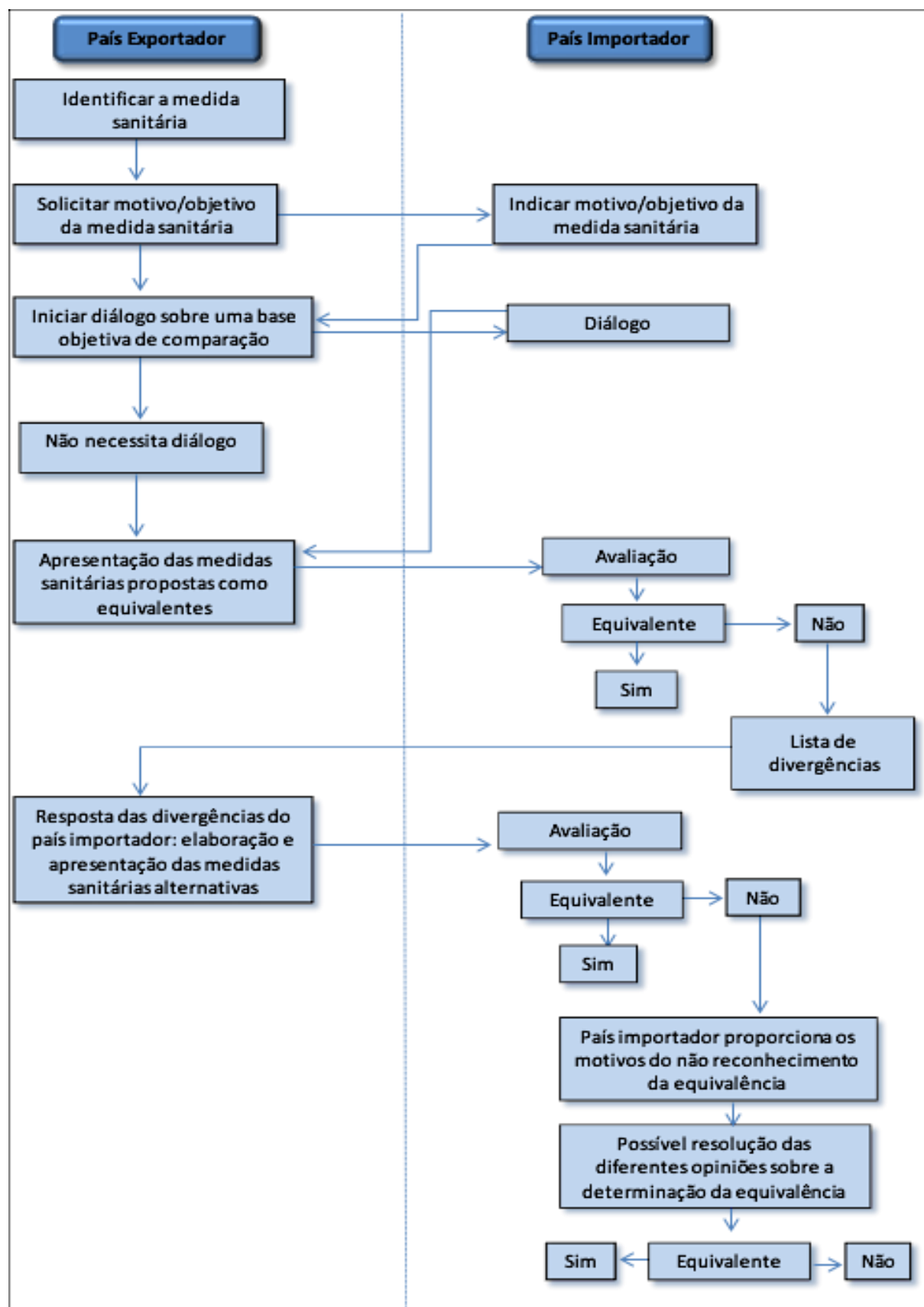
O diálogo entre o país exportador e importador ajudará no desenvolvimento da compreensão e, desejavelmente, no acordo sobre a base objetiva para a comparação.

O país importador deve disponibilizar, ao país exportador, detalhes das suas medidas sanitárias mediante solicitação e o país exportador deve rever todas as medidas sanitárias aplicáveis do país importador para o alimento envolvido e identificar as medidas que serão objetivamente cumpridas e as medidas para as quais será necessário determinação de equivalência.

A determinação da equivalência (Figura 9) pelo país importador deve ser baseada num processo analítico transparente que seja objetivo e consistente e inclua, na medida do possível (CAC/GL 53-2003):

- Consulta de todas as partes interessadas levando em conta a experiência, conhecimento e confiança dos sistemas de inspeção e certificação de alimentos no país exportador;
- A análise da relação entre as medidas sanitárias especificadas pelo país exportador e a realização do NADP do país importador;
- A adequação de descrições qualitativas onde o nível de controlo do risco em alimentos não é quantificado;
- A história do comércio de alimentos entre o país importador e o país exportador;
- O nível de conformidade dos produtos alimentares do país exportador com as exigências do país importador;
- O nível de cooperação existente entre as autoridades competentes para a segurança alimentar do país importador e do país exportador.

Figura 9: Diagrama de procedimento simplificado para a determinação da equivalência (Adaptado FAO)



4. Legislação

Foi realizada uma pesquisa do histórico legislativo sanitário aplicado aos países, Brasil e Portugal, para um melhor estudo e consequente avaliação da equivalência dos sistemas sobre a cadeia de produção de carne de suíno, considerando as associações e os avanços do quadro regulatório.

4.1 Legislação brasileira

No início do século XX, com a escassez mundial de alimentos gerada pela I Guerra Mundial, o Brasil começou a exportar gêneros alimentícios. Nessa altura, os serviços de inspeção eram realizados por veterinários estrangeiros contratados e por médicos brasileiros, visto que a primeira turma da Escola de Agricultura e Medicina Veterinária só concluiu o primeiro curso em 1917 (Pardi 2001).

Em 1860, foi criado o Ministério da Agricultura, e em 1909, a Diretoria de Indústria Animal (Decreto 8.331/1910), regulamentada um ano mais tarde. Esta regulamentação determinou a obrigatoriedade da inspeção sanitária nos matadouros, entrepostos frigoríficos e estabelecimentos de laticínios. Mas somente em 1915 que foi criado o primeiro Regulamento de Inspeção Sanitária (Decreto 11.462/1915) denominado Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais (Pardi 2001), com o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos de origem animal, que em 1934, foi reformulado e separado por especificidade de produtos, leite e derivados (Decreto n. 24.549) e para carnes e derivados (Decreto n. 24.550) (Figura 10).

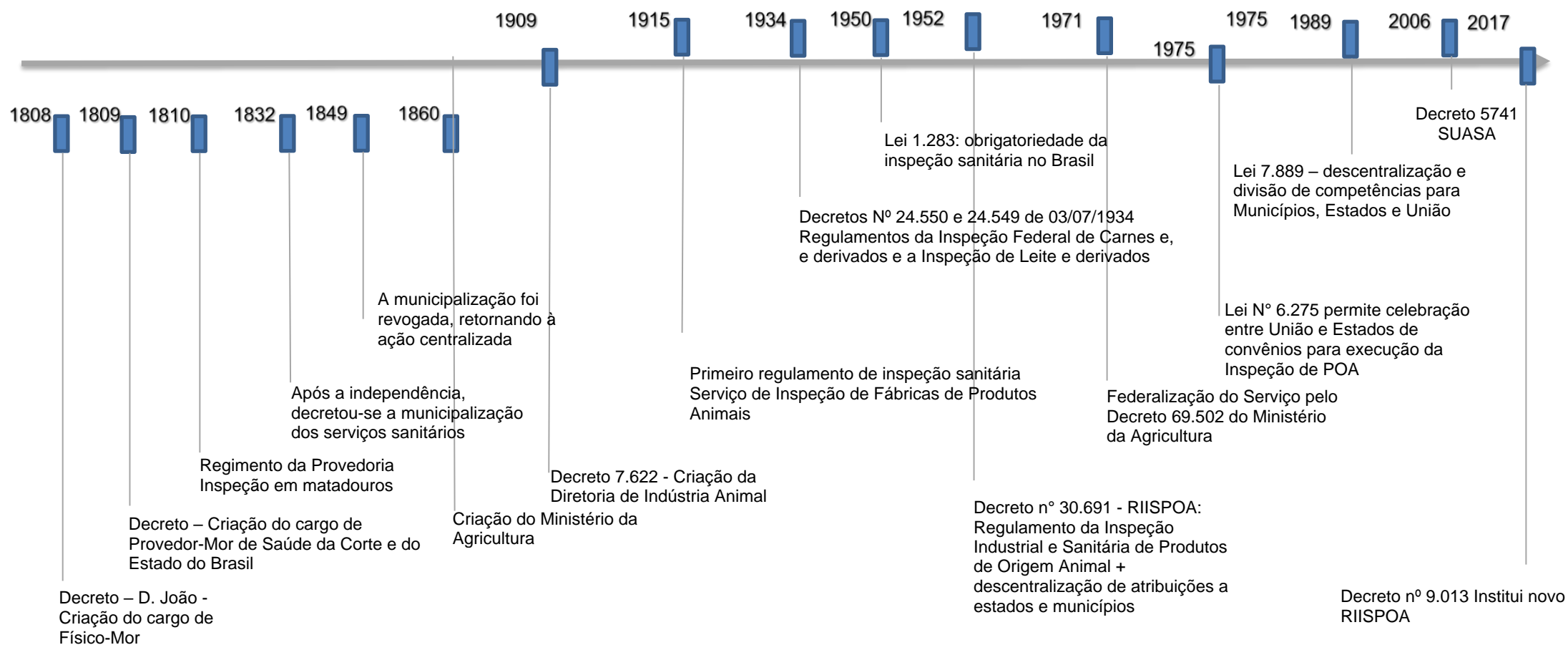


Figura 10: Elaboração própria, linha do tempo da inspeção industrial e sanitária no Brasil.

A partir da década de 50, foram criadas sucessivas leis e decretos objetivando a regulamentação da inspeção de produtos de origem animal. O primeiro código higiênico-sanitário do Brasil, Decreto nº 30.691, foi aprovado pelo MAPA em 29 de março de 1952, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Figura 11), com seus quase 1000 artigos. Desde então, a lei foi constantemente atualizada, de acordo com o conhecimento científico, sendo o núcleo da legislação brasileira de inspeção de alimentos (Pardi 2001).

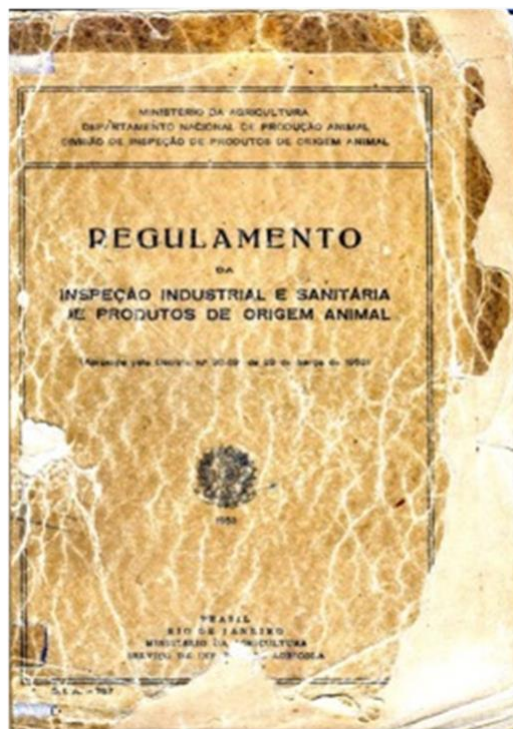


Figura 11: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Duas mudanças importantes aconteceram na inspeção sanitária de produtos de origem animal, com a publicação de outros dispositivos legais que não alteraram propriamente o Decreto no 30.691/1952. Esses dispositivos foram a Lei nº 5.760, de 03 de dezembro de 1971, que estabeleceu a federalização do serviço de inspeção como resultado das deficiências constatadas nos serviços de inspeção dos municípios e estados, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que, ao contrário, descentralizou a inspeção entre as três instâncias (Federal, Estadual e Municipal), tendo essa mudança decorrido da Constituição de 1988 (Modesto Jr 2017).

A referida Lei n. 5.760, conhecida como a “Federalização da Inspeção no Brasil”, instituiu a competência da União para a prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e

sanitário, inclusivamente para o comércio municipal ou intermunicipal. Entre 1971 e 1988, o serviço de inspeção sanitária e industrial foi centralizado no MAPA. Os Decretos n. 68.593/71 e 68.594/71 reorganizaram a estrutura básica do MAPA e instituíram a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Inversamente ao que foi instituído em 1971, o processo de descentralização da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal foi iniciado em 1975. A Lei nº 6.275 retomou as inspeções estaduais e municipais ao prever a realização de convênios desses órgãos com o Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura. E definitivamente foi descentralizada com a publicação da Lei n. 7.889/89 que revogou a Lei nº 5.760 responsabilizando a União, os Estados e os municípios à fiscalização, normatização e registo das indústrias de produtos de origem animal, de acordo com o âmbito de comercialização, federal, estadual e municipal, respectivamente.

Mais recentemente, o Presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, assinou o Decreto nº 5.741/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), acabando com os limites comerciais de fronteira impostos pela Lei Federal 7.889, de 1989. O SUASA tem como base principal a possibilidade da equivalência entre os Serviços de Fiscalização previstos no Brasil, onde estabelecimentos registados a nível estadual ou municipal podem obter equivalência federal, aumentando a capacidade de comercialização de seus produtos (Brasil 2006).

Após vários anos de consulta pública, atualização e revisão do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), a crise do setor resultante da deflagração da “Operação Carne Fraca” realizada pela Polícia Federal Brasileira, foi a impulsora da publicação do novo Regulamento Decreto nº 9.013/2017, após completar 65 anos. As alterações visam a segurança e inocuidade alimentar, o combate à fraude económica, a verificação do bem-estar dos animais, dos programas de autocontrolo, do controlo de resíduos e da rastreabilidade (Brasil 2017).

Além do RIISPOA, de forma complementar, existem outras normas específicas para a elaboração de produtos de origem animal e de defesa animal (Tabela 5), destaca-se devido ao tema apresentado, a Portaria 711/1995, que aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos, base de grande parte do estudo.

Tabela 5: Principais normas brasileiras relativas à cadeia produtiva de carnes de suíno.

Tipo	Data	Objeto
Decreto Nº 30.691	07/07/1952	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Portaria Nº 23	16/02/1976	Aprova as Normas de Profilaxia da Brucelose Animal.
Portaria Nº 82	19/04/1976	Institui, na classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, tipos diferenciais para os estabelecimentos que realizem o abate de animais e que preparem, recebam, beneficiem, transformem, manipulem, acondicionem, armazenem e comercializem, produtos, sub/produtos e seus derivados para fins de exercício da Inspeção industrial e sanitária.
Portaria Nº 190	22/01/1979	Aprova as instruções que versam sobre “Normas para a Produção, Controle e Emprego de vacina contra a Peste Suína Clássica”.
Instrução de Serviço Nº 2	17/04/1984	Medidas de controle da Doença de Aujeszky – D. A. em Suínos
Portaria Nº 85	28/06/1988	Aprova as Normas relativas às condições gerais para funcionamento dos pequenos e médios matadouros para abastecimento local, a que se refere o Decreto nº 94.554, de 7 de julho de 1987, propostas pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal, em anexo.
Resolução Nº 1	05/07/1991	A aprovação e registo dos produtos de origem animal, entendendo-se como tal a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.
Portaria Nº 88	13/05/1994	Aprova as Normas de Credenciamento e Monitoramento de Laboratórios de Diagnóstico de Peste Suína Clássica e Enfermidades Assemelhadas.
Portaria Nº 711	03/11/1995	Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos.
Portaria Nº 713	07/11/1995	Aprova as Normas de Produção, Controle e Emprego de Vacinas contra a Febre Aftosa e revoga a Portaria n. 533, de 22 de outubro de 1993.
Portaria Nº 26	06/09/1996	Aprovar as normas anexas inerentes a inscrição de reprodutores doadores de sêmen para fins comerciais ou para uso do proprietário.
Portaria Nº 57	03/06/1997	Aprova as Normas para o ingresso de animais suscetíveis à febre aftosa e de seus produtos e subprodutos nos Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.
Portaria Nº 91	01/09/1997	Aprova as Normas para o ingresso de animais suscetíveis à febre aftosa e de seus produtos e

		subprodutos nos Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.
Portaria Nº 182	08/10/1998	Estabelece os procedimentos de Licenciamento de Importações para animais, vegetais, seus produtos e partes.
Instrução Normativa Nº 3	17/02/1999	Reedita o Plano Nacional de Controle de Resíduos Biológicos em Produtos de Origem Animal – PNCRB e alterar o Programa de Controle de Resíduos Biológicos em Carne – PCRBC, em conformidade ao consubstanciado nos Anexos I e II desta Portaria.
Instrução Normativa Nº 12	25/06/1999	Aprova as Normas a serem observadas para a certificação de granjas de suínos com um mínimo de doenças – GSMD e granjas de suínos certificadas – GSC
Instrução Normativa Nº 42	22/12/1999	Altera o Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal – PNCR e os Programas de Controle de Resíduos em Carne – PCRC, Mel – PCRM, Leite – PCRL e Pescado – PCRP
Instrução Normativa Nº 4	05/04/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha
Instrução Normativa Nº 22	03/08/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni.
Instrução Normativa Nº 21	03/08/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno.
Instrução Normativa Nº 20	03/08/2000	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto.
Instrução Normativa Nº 1	22/01/2001	Aprova as Normas para Ingresso de Suídeos, de seus produtos e subprodutos na Zona Livre de Peste Suína Clássica, constituída pelos estados que menciona.
Instrução Normativa Nº 6	19/02/2001	Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, Produtos Cárneos Salgados, Empanados, Presunto tipo Serrano e Prato Elaborado Pronto ou Semi/Pronto Contendo Produtos de Origem Animal.
Instrução Normativa Nº 31	13/05/2002	Os suínos importados deverão vir acompanhados de Certificado Zoosanitários, atestando as garantias requeridas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

Instrução Normativa Nº 54	19/09/2002	Aprova os requisitos Zoosanitários para importação de sêmen suíno.
Resolução Nº 1	10/01/2003	Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, Suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais.
Instrução Normativa Nº 82	24/11/2003	Dispõe sobre ingresso e permanência de animais e produtos de origem animal, presumíveis veiculadores de Febre aftosa na zona livre da doença que especifica.
Instrução Normativa Nº 6	10/03/2004	Aprova as Normas para a Erradicação da Peste Suína Clássica (PSC) a serem observadas em todo o Território Nacional.
Instrução Normativa Nº 27	27/04/2004	Aprova o Plano de Contingência para Peste Suína Clássica, a ser observado em todo o Território Nacional.
Instrução Normativa Nº 47	23/06/2004	Aprova o Regulamento Técnico de Programa Nacional de Sanidade Suídea – PNSS.
Instrução Normativa Nº 56	04/10/2006	Aprova o Regulamento para Registro e Fiscalização de Estabelecimento Comercial de Multiplicação Animal Nacional e Importado.
Instrução Normativa Nº 54	04/10/2006	Aprova o Regulamento para Registro e Fiscalização de Centro de Coleta e Processamento de Sêmen (CCPS) suíno.
Portaria Nº 305	22/11/2006	Concede Autorização Provisória para análises do Programa Complementar de Resíduos para a UE por um período de 6 meses, prorrogável por igual período, ao Laboratório Microbióticos Análises Laboratoriais Ltda.
Portaria Nº 19	19/01/2007	Concede Autorização Provisória para análises do Programa Complementar de Resíduos para a UE por um período de 6 meses, prorrogável por igual período, ao Laboratório de Análise de Resíduos da PLANTEC, para realizar análises de resíduos químicos em matrizes de origem animal.
Instrução Normativa Nº 9	04/04/2007	Aprova os Programas de Controle de Resíduos e Contaminantes em Carne (Bovina, Aves, Suína e Equina), Leite, Mel, Ovos e Pescado do exercício de 2007.
Instrução Normativa Nº 8	10/04/2007	Aprova as Normas para o Controle e a Erradicação da Doença de Aujeszky (DA) em Suídeos domésticos, a serem observadas em todo o território nacional.
Instrução Normativa Nº 44	03/10/2010	Aprova as diretrizes gerais para a Erradicação e a Prevenção da Febre Aftosa, com vistas à implementação do Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa (PNEFA).
Instrução Normativa Nº 46	07/10/2011	Aprova o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção Animal e Vegetal.

Instrução Normativa Nº 50	25/09/2013	Altera a lista de doenças passíveis da aplicação de medidas de defesa sanitária animal, previstas do Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal, publicado pelo Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.
Instrução Normativa Nº 63	30/12/2013	Incorpora no ordenamento jurídico nacional os "Requisitos Zoosanitários dos Estados Partes para a Importação de Suínos para Reprodução" aprovados pela Resolução GMC / MERCOSUL Nº 16/13.
Portaria Nº 914	15/09/2014	Submeter à Consulta Pública pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa em anexo, visando substituir a vigente Portaria nº 711, de 1º de novembro de 1995, que estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Industrial e Sanitária em Estabelecimentos de Carnes e Derivados de Suídeos.
Instrução Normativa Nº 79	14/12/2018	Aprova os procedimentos de inspeção ante e <i>post mortem</i> ao abate de suínos criados em regime de confinamento com base em risco.

O controlo da segurança alimentar e a atuação regulatória no Brasil, compete à dois ministérios: o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Ministério da Saúde. O MAPA tem competência para formular e implementar as políticas para o desenvolvimento do agronegócio, integrar os aspetos de mercado tecnológicos, organizacionais e ambientais, promovendo segurança alimentar e o MS tem como função dispor de todas as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde.

O MAPA, através do Serviço de Inspeção Federal (SIF) é responsável pela inspeção, fiscalização dos estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal e o departamento do MAPA, Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO), controla e fiscaliza as operações de comércio internacional envolvendo produtos de interesse agropecuário, já a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), instituição vinculada ao Ministério da Saúde, atua, de forma complementar a fiscalização dos organismos da agricultura, no controlo dos estabelecimentos comerciais: serviços de alimentação, supermercados e talhos (ANVISA 2018).

4.2 Legislação portuguesa

Após o fim da II Guerra Mundial (1939 -1945), a Europa repensou o território e a sua organização, para além da questão da segurança. Foi então criada uma única autoridade transnacional comum, para administração das respetivas produções de aço e carvão da

Alemanha Ocidental e dos países europeus, essa proposta foi feita por Robert Schuman e foi acolhida em 1951, tendo sido assinado em Paris, o tratado que criava a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço (CECA). Depois deste primeiro passo concreto em direção à integração económica e também com o intuito de prevenir uma III Guerra Mundial, foi assinado o Tratado de Roma, em 1957. Os acordos deste tratado tinham como objetivo implantar um mercado comum que permitisse a livre circulação de pessoas, bens e capitais e também agregar a França, a Itália, a Alemanha, a Bélgica, o Luxemburgo e a Holanda. Foi assim criada a Comunidade Económica Europeia (CEE). Em 1993, o Tratado de Maastricht substituiu a denominação Comunidade Económica Europeia pelo termo Comunidade Europeia e em 2007 para União Europeia através do Tratado de Lisboa, composta por 27 os Estados Membros (Europa.eu 2020).

Portugal apresentou a sua candidatura para adesão à CEE em 28 de março de 1977, mas só se tornou formalmente membro a 1º de janeiro de 1986. De 1986 a 1991 houve um período transitório e o país, através de fundos estruturais recebidos da CE tratou desigualdades e modernizou o setor produtivo. Enquanto isso Portugal adaptou gradualmente a sua legislação às normas comunitárias.

Neste período, vigorava na Comunidade Europeia a Diretiva do Conselho nº 64/433/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca que regulamentava a produção de carnes frescas e a sua colocação no mercado, que foi transposta, para adaptar a ordem jurídica nacional, para o Decreto-Lei 178/93, atribuindo ao Instituto de Proteção de produção Agroalimentar (IPPA), a competência para o controlo da aplicação do disposto naquele, e em 1994 foi aprovada a Portaria 971/94, que criava o Regulamento das condições sanitárias da produção de carne fresca e a sua colocação no mercado.

O estabelecimento do autocontrolo e características dos géneros alimentícios, foi normatizado após transposição a Diretiva n.º 93/43/CEE para o Decreto-Lei n.º 67/98, em 1998, que exigia a aplicação de medidas de autocontrolo nos locais que laboravam alimentos de modo industrial e comercial e fez com que houvesse uma maior preocupação das empresas na adequação e consequente melhoria das medidas de higiene dos produtos produzidos, tendo sido um dos diplomas legais de referência nesta área.

Em 1999, houve uma verdadeira revolução na legislação da comunidade europeia, desencadeada pela crise da Doença das Vacas Loucas (EEB), promovendo um processo de

atualização baseado nas orientações do *Codex Alimentarius* e na revisão de diversas normas relacionadas com a higiene e segurança dos alimentos (Lafisca 2011).

Com o objetivo de restabelecer a confiança do consumidor, a União Europeia elaborou o Livro Branco sobre a segurança dos alimentos (2000) prosseguindo o trabalho já desenvolvido anteriormente pelo Livro Verde sobre os Princípios Gerais da Legislação Alimentar da UE (1997), que contém propostas sobre um conjunto de ações necessárias para completar e modernizar a legislação alimentar até aí em vigor, torná-la mais coerente, compreensível e flexível, de modo a assegurar um nível elevado de proteção da saúde humana e de proteção dos consumidores (Borges 2013).

Com base nas várias propostas recomendadas no Livro Branco, deu-se início às alterações e publicou-se o Regulamento nº 178/2002 em 28 de Janeiro de 2002, a “Lei dos Alimentos”, que se apresentou como o fundador formal dos princípios e das normas da legislação alimentar aplicável em todos os Estados Membros e criou a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) que veio reforçar o sistema de apoio científico e técnico existente na altura, o qual já não se encontrava em condições de responder às crescentes solicitações (Breda 2012).

Através da Diretiva 2004/41/CE, considerando que existiam várias diretivas que estabeleciam normas de saúde animal e de saúde pública relativas à produção e comercialização de produtos de origem animal, a comunidade europeia revogou um conjunto de diretivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias, incluindo as Diretivas nº 64/433/CEE e nº 93/43/CEE do Conselho. E foi criado o “Pacote Higiene” com regras gerais, adicionais, e específicas de higiene aplicáveis aos alimentos e aos processos de controlo, visando o cumprimento do objetivo maior de proteção da saúde do consumidor, de maior responsabilização do operador e uma maior harmonização e clarificação das regras aplicáveis à higiene dos géneros alimentícios. Este novo pacote atribuiu aos órgãos de inspeção a tarefa de auditoria dos planos de HACCP e BPF em indústrias, e inspeção na produção dos alimentos (Almeida 2013).

O pacote legislativo era composto pelos Regulamentos (CE) n.º 852, 853, 854 e 882/2004:

- O Regulamento (CE) n.º 852/2004, dispõe sobre a obrigatoriedade dos operadores das empresas do setor alimentar a possuir/desenvolver sistemas e registos de autocontrolo que contemplem a rastreabilidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia

alimentar, a aplicação de regras de higiene e boas práticas, a aplicação dos princípios HACCP e o cumprimento dos critérios microbiológicos, estabelecidos por lei, nos géneros alimentícios;

- O Regulamento (CE) n.º 853/2004, estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, a fim de garantir um nível elevado de segurança dos géneros alimentícios e de saúde pública;
- O Regulamento (CE) n.º 854/2004, estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano;
- O Regulamento (CE) n.º 882/2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;

Os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004, foram revogados mais recentemente, tendo como substituto o Regulamento (UE) 625/2017 que inclui novos elementos, nomeadamente: um aumento da transparência e responsabilização das autoridades competentes dos Estados-Membros, através da publicação de informação sobre a organização e resultados dos controlos oficiais; regras mais apertadas de combate à fraude; um conjunto de regras comuns para os controlos nas fronteiras externas da UE; a criação de um sistema informático integrado para melhorar a troca de informações entre Estados-Membros; e uma maior flexibilidade no que toca à acreditação de laboratórios oficiais. O objetivo é que as empresas e as autoridades possam beneficiar da redução da carga e dos procedimentos administrativos, da introdução de processos mais eficientes e de um reforço dos controlos.

Complementarmente, as regras específicas para os controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, incluindo requisitos sobre disposições práticas uniformes para a realização dos controlos foram dispostas através do Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão de 15 de março de 2019.

A Direção Geral de Veterinária (DGV) e a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), foram as entidades competentes designadas para o controlo da aplicação das especificações do “Pacote Higiene” e a tipificação das infrações e respetivas sanções através da promulgação do Decreto-Lei n.º 113/2006.

O quadro regulatório da cadeia produtiva de carne de suíno é muito ampla, abrangendo a produção primária, o transporte de animais, a indústria, a distribuição, restauração e fornecimento ao consumidor final (tabela 6).

Tabela 6: Principais normas portuguesas relativas à cadeia produtiva de carnes de suíno.

Diploma	Data	Assunto
Portaria Nº 760/1991	05/08/1991	estabelece as metodologias de colheita de material, envio e análise de amostras que os laboratórios dependentes das direções regionais de agricultura ou pertencentes a outras entidades para tal qualificadas devem respeitar nas áreas de sanidade animal e da higiene pública veterinária
Regulamento (CEE) Nº 315/1993	08/02/1993	Estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios
Decreto-Lei Nº 28/1996	02/04/1996	transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 93/119/CE, do Conselho, de 22 de dezembro, relativa à proteção dos animais no abate e ou occisão
Regulamento (CE) Nº 178/2002	28/01/2002	Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios
Regulamento (CE) Nº 2160 /2003	17/11/2003	relativo ao controlo de salmonelas e outros agentes zoonóticos específicos de origem alimentar
Decreto-Lei Nº 51/2004	10/03/2004	transpõe para a ordem jurídica nacional todas as alterações à Diretiva n.º 86/363/CEE, do Conselho, de 24 de Julho, com a redação que lhe foi dada pela Diretiva n.º 96/33/CE, do Conselho, de 21 de Maio, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas à superfície e no interior dos géneros alimentícios de origem animal
Diretiva Nº 41/CE /2004	21/04/2004	Revoga um conjunto de diplomas relativos à higiene dos géneros alimentícios e regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de produtos de origem animal
Regulamento (CE) Nº 852/2004	29/04/2004	Relativo à higiene dos géneros alimentícios, destinada aos operadores
Regulamento (CE) Nº 853/2004	29/04/2004	Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
Regulamento (CE) Nº 01/2004	22/12/2004	relativo à proteção dos animais durante o transporte e operações afins e que altera as Diretivas 64/432/CEE e 93/119/CE e o Regulamento (CE) n.º 1255/97
Regulamento (CE) Nº 396 /2005	23/02/2005	Relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho

Decreto-Lei Nº 69/2005	17/03/2005	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2001/95/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de dezembro, relativa à segurança geral dos produtos
Decreto-Lei Nº 163/2005	22/09/2005	Transpõe para o direito nacional a Diretiva 2002/99/CE de 16 de dezembro, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano
Regulamento (CE) Nº 2073/2005	05/12/2005	Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
Regulamento (CE) Nº 1441/2005	05/12/2005	Altera o Regulamento (CE) N.º 2073/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
Regulamento (CE) Nº 2074/2005	05/12/2005	Estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Reg. 853/2004 e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Reg.(s) 854/2004 e 882/2004, derroga o Reg. 852/2004 e altera os Reg.(s) 853/2004 e 854/2004
Regulamento (CE) Nº 2075/2005	05/12/2005	estabelece regras específicas para os controlos oficiais de deteção de triquinas na carne.
Decreto-Lei Nº 113/2006	12/06/2006	Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e 853/2004
Decisão Nº 765/CE/2006	06/17/2006	Revoga um conjunto de diplomas relativos à higiene dos géneros alimentícios e regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de produtos de origem animal
Regulamento (CE) Nº 1881/2006	19/12/2006	Fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios
Regulamento (CE) Nº 470/2009	06/05/2009	Prevê procedimentos comunitários para o estabelecimento de limites máximos de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas nos alimentos de origem animal
Regulamento (CE) Nº 1099/2009	24/09/2009	relativo à proteção dos animais no momento da occisão
Regulamento (CE) Nº 1162/2009	30/11/2009	Estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos 853/2004, 854/2004 e 882/2004
Regulamento (CE) Nº 37/2009	22/12/2009	relativo a substâncias farmacologicamente ativas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal
Regulamento (CE) Nº 625/2017	17/03/2017	Relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia.
Regulamento de Execução Nº 627/1029 (UE)	17/03/2019	Estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano

5. Material e métodos

O estudo foi estruturado a partir da realização de pesquisa bibliográfica relacionada com a produção de carne de suíno, histórico da inspeção sanitária de alimentos, políticas de proteção comercial, documentos oficiais e legislação específica disponível ao público sobre os temas acima referenciados.

Por ser um estudo direcionado ao abate e industrialização da carne de suíno, foi consultada a legislação brasileira elaborada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Quanto às normas relativas ao produto diretamente fornecido ao consumidor (retalho), reguladas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), poderá ser objeto de outro estudo.

Relativamente à pesquisa da legislação portuguesa, como Portugal é um país-membro da UE, foram necessariamente consultados os regulamentos europeus, as diretivas e as suas correspondentes transposições e normas jurídicas nacionais.

Fontes de legislação: As informações levantadas para a condução da análise proposta neste estudo correspondem às legislações consultadas:

- Brasil → Sistema de Consulta à Legislação (SISLEGIS) do MAPA;
- União Europeia → no EUR-Lex, acesso ao direito da UE;
- Portugal → no Diário da República Eletrónico;
- *Codex Alimentarius* → na página eletrónica da Food and Agriculture Organization (FAO).

Após o levantamento do quadro legislativo atualizado sobre a produção de carne de suíno, nas fases compreendidas entre o abate e o transporte do produto acabado, procurou-se explorar os conteúdos mais significativos, que pudessem situar os profissionais num contexto real, contínuo e comparativo das situações estabelecidas até ao momento na legislação sobre a produção de carne de suíno, em Portugal e no Brasil.

Para a confrontação da equivalência de medidas sanitárias relacionadas com os sistemas de inspeção e certificação de alimentos entre os dois países, a avaliação foi organizada incidindo sobre os fatores subsequentes baseados nas normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos, Portaria 711/1995 Brasil,

que seguem as fases operacionais desenvolvidas antes e depois do abate desde a recepção dos animais até a expedição das matérias primas, que seja no tocante às instalações e equipamentos, como no que diz respeito à higiene e racionalização das operações do abate: infraestruturas, formulação dos programas de controlo, aplicação e acompanhamento destes planos e ainda a análise de requisitos específicos. Determinadas informações úteis para a completa análise dos controlos oficiais não são disponibilizada ao público em geral pelas autoridades competentes, portanto, neste estudo, optou-se por priorizar a comparação da moldura legislativa.

Considerando os dados obtidos, foram elaboradas matrizes de comparação e analisado criticamente cada item das normas legais correspondentes em termos de semelhanças e correlações, as quais assentam na seguinte organização:

1. Instalações e Equipamentos;
 - 1.1. Anexos externos à sala de abate;
 - 1.2. Sala de abate;
 - 1.3. Anexos da sala de abate;
 - 1.4. Instalações frigoríficas;
 - 1.5. Industrialização de produtos;
 - 1.6. Parte geral;
 - 1.7. Dependências auxiliares;
 - 1.8. Equipamentos
2. Higiene;
 - 2.1. Higiene das instalações e equipamentos;
 - 2.2. Higiene pessoal;
 - 2.3. Higiene das operações.
3. Inspeção;
4. Transporte;

5. Controlo microbiológico;
6. Controlo de resíduos.

6. Resultados e discussão

Nas matrizes de comparação, que se encontram nos anexos 01 ao 07, os conteúdos apresentados são organizados detalhadamente, na totalidade dos requisitos legais apresentados, e de forma sistemática e compreensível para uma avaliação de similaridades com a interpretação técnica do autor sobre a equivalência das medidas sanitárias.

Foi realizado assim o estudo dos resultados, nos diferentes aspetos em avaliação, que permitem de forma objetiva julgar a existência de equivalência, nas situações que possam configurar uma barreira sanitária ao comércio de carne de suíno entre Brasil e Portugal.

Na avaliação dos resultados, a utilização do termo “legislação portuguesa” diz respeito à legislação nacional e europeia, uma vez que o estudo se prende com a avaliação da equivalência no âmbito das relações comerciais entre Portugal e Brasil e não entre a UE e o Brasil.

6.1 Instalações e Equipamentos

6.1.1. Anexos externos a sala de abate:

Relativamente às exigências estruturais da construção das abegoarias, apesar da imposição de regras aprofundadas pelo Brasil, ambas as legislações possuem o mesmo objetivo, que é a estabulação dos animais proporcionando condições físicas para a inspeção *ante mortem* e o controlo sanitário dos diferentes lotes de animais. Ainda prevêm que a construção seja concebida com uma adequada drenagem das águas residuais, distante da zona industrial, equipadas de forma a permitir o abeberamento dos animais e com dimensões compatíveis com os lotes recebidos garantindo o bem-estar dos animais.

A estabulação dos animais doentes ou suspeitos de doença, em ambas legislações, requerem instalações separadas e o abate dos mesmos deve ser de forma individualizada, sendo que, no Brasil são abatidos numa sala de necropsia e em Portugal pode ser em estabelecimentos autorizados ou no final do período normal de abate.

No pré abate, a higiene adequada da pele dos animais e no pós desembarque, a higienização e desinfecção dos meios de transporte são requisitos sanitários preconizados em ambas legislações.

6.1.2. Sala de abate:

A sala de abate deve ser constituída por salas adequadas para efetuar as operações de abate, e separadas para diferentes níveis e possibilidades de contaminação, para mitigação do risco de contaminação cruzada. Embora haja aceitação da separação no espaço ou no tempo pela norma portuguesa e a imposição de salas exclusivas pela brasileira, o objetivo é equivalente.

As características gerais prescritas para a construção de uma sala de abate, na legislação dos dois países possuem grande similaridade relativamente aos pisos, paredes, tetos, janelas e portas, esgotos, iluminação e ventilação, apesar de não conter os padrões métricos na legislação portuguesa.

Em contrapartida, requisições de uma estrutura exclusiva, equipamentos específicos e dimensionados para a sangria dos animais, do intervalo da temperatura da água de escaaldamento, da obrigatoriedade de mesas em aço inoxidável com medidas fixas para a evisceração e inspeção das vísceras, da serra para a divisão longitudinal das carcaças e correspondente esterilizador pela legislação brasileira não existem correspondência na portuguesa.

Na inspeção *post mortem*, após achados anatomo-patológicos em vísceras e/ou carcaças, o veterinário oficial deve realizar uma investigação mais minuciosa, neste âmbito a norma brasileira, exige a disposição de uma área isolada das áreas comuns de trabalho da sala de abate. Em Portugal a inspeção *post mortem*, é altamente fundamentada na análise dos controlos dos documentos sanitários, nos dados epidemiológicos, nas constatações da inspeção *ante mortem*, portanto é facultativa a construção de instalações técnicas especiais, podendo ser exigidas pela autoridade competente.

6.1.3. Anexos da sala de abate:

Nas normas de instalações para abate de suínos do Brasil, são estabelecidas salas exclusivas para a manipulação das miudezas, cabeças, rabos, pés e orelhas. Conforme já mencionado, a portuguesa aceita tanto a separação no tempo quanto no espaço para a

manipulação das miudezas e cabeças. Ambas têm como objetivo a minimização das contaminações cruzadas causadas pela diferença do nível de contaminantes dos produtos, porém a brasileira entende que os ambientes também devem ser separados. A separação no espaço consiste na existência de sala separada para o efeito, abrindo a possibilidade dessas operações serem feitas no mesmo local, porém em tempo diferente.

É ainda prevista pela norma brasileira uma instalação para a higienização de equipamentos e utensílios, enquanto que na portuguesa é facultativa, e pode ser solicitada pela autoridade competente em caso de necessidade.

6.1.4. Instalações frigoríficas

Para a manutenção das temperaturas das carnes, os ambientes devem ser equipados com dispositivos de frio. Na norma portuguesa, preconiza-se que na armazenagem e na desmancha, a carne deve ser mantida a uma temperatura não superior a 7 °C, e na congelação a uma temperatura interna não superior a -18 °C, com armazenamento de carnes embaladas e expostas separadas no local ou no tempo. Diferentemente a legislação brasileira que também exige a manutenção de frio nas subseqüentes instalações e estabelece intervalos de temperaturas para as mesmas.

- Antecâmaras;
- Câmara(s) de refrigeração para o sequestro de carcaças e desossa de sequestro, temperaturas entre -1° a 1 °C na intimidade da massa muscular e 16 °C, respectivamente;
- Câmara(s) de refrigeração de carcaças, temperatura entre -1° a 1° C na intimidade da massa;
- Desossa climatizada, temperatura a 16 °C;
- Câmara(s) de salga, temperatura entre 5° a 10 °C;
- Túneis de congelação rápida, temperatura entre -35° a -40 °C;
- Câmara(s) de armazenagem de congelados, temperatura entre -25° à -18 °C;
- Instalações e equipamentos para produção de frio (sala de máquinas).

Relativamente às instalações de frio para os produtos transformados, segundo norma portuguesa, as empresas devem dispor de armazenagem refrigerada, separada e suficiente, enquanto que na brasileira são requisitadas de acordo com a linha industrial de fabricação dos produtos.

- Ambientes climatizados: salsicharia ou/e presuntaria (instalações para elaboração de enchidos e presuntos, respectivamente) ou/e fatiados ou/e embalagem por sistema a vácuo, temperatura a 16 °C;
- Câmara(s) de carnes refrigeradas, temperatura a 0 °C;
- Câmara(s) de massa, temperatura a 0 °C;
- Câmara(s) de cura de presunto ou/e bacon ou/e copa, temperatura 5 a 10 °C;
- Câmara(s) de resfriamento de presuntos cozidos, temperatura a 0 °C;
- Câmara(s) de produtos acabados, temperatura a 0 °C;
- Câmara(s) de descongelação, temperatura a 5 °C.

6.1.5. Transformação/ Industrialização de produtos

Para a transformação da carne de suíno e seus derivados são estabelecidas dependências exclusivas com características físicas definidas, como para o processamento de banha, para a elaboração dos enchidos (sala de salsicharia e seus anexos), para o fabrico do presunto (presuntaria e seus anexos) e para os produtos enlatados (sala de enlatados e seus anexos), considerando as etapas de processamento de cada produto nas normas brasileiras.

Contudo, os requisitos previstos na legislação portuguesa são salas com dimensões suficientes, construídas de modo a evitar a contaminação da carne, que permitam o andamento contínuo das operações, que garantem a separação entre os diferentes lotes de produção e que assegurem as temperaturas das matérias-primas e produtos acabados durante todo o processamento, com armazenagem separada de matérias-primas, matérias transformadas e armazenagem refrigerada separada suficientes.

6.1.6. Parte geral

Relativamente ao contexto geral da estrutura fabril, verifica-se também um maior nível de precisão na legislação brasileira, com a exigência do volume hídrico diário por animal abatido e requisitos físicos das áreas adjacentes à indústria com o objetivo de minimizar o risco de contaminações internamente. Entretanto, a legislação portuguesa não contempla esse detalhe, mas estabelece que o abastecimento e tratamento de água devem ser adequados às operações e garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.

6.1.7. Dependências auxiliares

Além da estrutura fabril de um matadouro de suínos, a legislação brasileira considera indispensáveis algumas dependências para o suporte do processo, como: lavandaria, refeitório, escritórios, vestiários, oficinas, sanitários, armazém, depósito de sal, estufa de cerdas, depósito de couros e caldeiras, com especificações de características físicas em alguns casos. Enquanto a portuguesa sustenta que a necessidade de vestiários adequados, o número suficiente de instalações sanitárias e o armazenamento de produtos de limpeza em áreas onde não são manuseados géneros alimentícios. Ambas requerem uma sala exclusiva ao serviço veterinário oficial, porém a norma brasileira ainda especifica a localização seja afastada de outros prédios e a dimensão.

6.1.8. Equipamentos

São exigidas na legislação brasileira plataformas para as seguintes operações da matança: depilação manual, evisceração (duas plataformas com diferentes alturas, a mais elevada, para retirada das "vísceras brancas" e a outra para retirada das "vísceras vermelhas"), são exigidas plataformas de inspeção (inspeção de carcaças e rins e inspeção do cérebro), retirada do "unto", tipificação de carcaças/pesagem e para a desmancha ainda se exige plataforma de reinspeção de carcaças e plataformas para desmancha, e também são exigidos lavadores de botas nas barreiras sanitárias.

A portuguesa referencia que os equipamentos devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas e permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.

Face ao exposto, verifica-se que a legislação brasileira é muito mais precisa relativamente à construção das instalações para a produção de carne de suíno, com exigências pormenorizadas, o que restringe a liberdade do operador e acaba por responsabilizar as autoridades competentes na verificação do cumprimento destas. Já as normas portuguesas incidem mais na adequabilidade das instalações, equipamentos, medidas e procedimentos de higiene ao processo de fabrico para garantir a segurança dos alimentos, sem ser tão prescritiva, transferindo a responsabilidade e consequentemente a liberdade ao operador, no entanto, atribui à autoridade competente a responsabilidade de verificar que o operador cumpre os requisitos previstos e garante um nível elevado de higiene geral.

6.2 Higiene

6.2.1 Higiene das instalações e equipamentos

A metodologia e a frequência de higienização de determinadas instalações e equipamentos, como abegoarias, esterilizadores de utensílios e serras estão definidas na norma legal brasileira, diferentemente na portuguesa que requer a efetiva limpeza e desinfecção das instalações e dos equipamentos, sempre que necessário, com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.

6.2.2 Higiene pessoal

A obrigatoriedade da emissão de carteira de saúde do manipulador de alimentos ser realizada pela autoridade sanitária oficial, o estabelecimento da cor e frequência da troca do vestuário, e a definição de alguns hábitos higiênicos dos colaboradores, torna a norma brasileira muito mais restritiva que a portuguesa que prescreve somente os objetivos, que são: boa saúde do manipulador de alimentos, vestuário adequado e elevado grau de higiene pessoal.

6.2.3 Higiene das operações

Para um controlo maior da higiene durante os trabalhos, a norma brasileira pormenoriza as etapas operacionais da matança: lavagem dos animais e das carcaças após a sangria e antes da entrada nas câmaras de arrefecimento, sangria, escaldão e depilação, preparação, abertura abdominal torácica e corte da sínfise púbica, oclusão do reto, evisceração das carcaças, arrefecimento e congelação das carnes. A norma portuguesa não estabelece esses pormenores, mas estabelece que o risco de contaminação da carne com a água do escaldão deve ser o mínimo, que os suínos devem ser cuidadosamente lavados com água potável após a remoção de cerdas, que as carcaças e miudezas não podem entrar em contato com o chão, paredes ou superfícies de trabalho e permite a utilização de água potável para remover qualquer eventual contaminação da superfície das carcaças. Ainda cita que as operações devem ser executadas higienicamente, sem atrasos, evitando o risco de contaminação e assegurando a manutenção da temperatura da carne refrigerada ou congelada.

6.3 Inspeção

A inspeção realizada nos animais a serem abatidos passam por duas fases, a *ante mortem* e o *post mortem*, que são essenciais para verificação do cumprimento dos preceitos sanitários.

Quanto à inspeção *ante mortem*, a norma portuguesa, permite que seja feita na exploração de proveniência por um veterinário oficial ou aprovado. O mesmo ocorre no abate de emergência de animais acidentados, que pode ser efetuado fora do matadouro desde que os operadores cumpram os requisitos mínimos, e que seja para proteção do animal da dor e do sofrimento e/ou excitação durante o transporte. Contudo, independente do local, pois a norma brasileira permite apenas a inspeção *ante mortem* no matadouro, ambas exigem o exame visual, o clínico (em casos específicos) e o controlo sanitário documental, como as guias de trânsito e os atestados sanitários, dos suínos a serem abatidos.

Todos os suínos abatidos no Brasil passam por uma inspeção *post mortem* sistemática das suas carcaças e vísceras, e não somente através do exame visual como previsto em norma portuguesa, mas também com palpações e incisões.

A legislação portuguesa regulamenta que as incisões e palpações devem ser efetuadas somente quando houver indicação de um possível risco à saúde pública, à saúde animal ou ao bem-estar animal, consoante com os seguintes requisitos sanitários:

- Os controlos e a análise dos controlos dos documentos da informação relativa à cadeia alimentar;
- As constatações da inspeção *ante mortem*;
- Os resultados das verificações do cumprimento das regras relativas à proteção dos animais durante o transporte e bem-estar animal;
- As constatações da inspeção *post mortem*;
- Dados epidemiológicos suplementares ou outros dados relativos à exploração de proveniência dos animais.

Anteriormente a 2011, a legislação portuguesa também obrigava à palpação e à incisão de carcaças e vísceras de suínos na inspeção *post mortem*. No entanto, a EFSA, através dos painéis científicos dos riscos biológicos, emitiu um parecer sobre os perigos para a saúde pública, o qual concluiu que as palpações e as incisões não devem ser realizadas

em suínos sujeitos a abate de rotina, dado que o risco de contaminação cruzada por microrganismos é superior ao risco associado à potencial falha na deteção das doenças que esses procedimentos visam detetar, atendendo ao estatuto sanitário das explorações intensivas de suínos nos países da UE. A utilização desses procedimentos completos durante a inspeção *post mortem* deve ser limitada a suínos suspeitos, identificados nomeadamente através da deteção visual *post mortem* de anomalias relevantes. Os perigos biológicos que requerem palpação e incisão, como *Cysticercus cellulosae*, a *Taenia solium* e micobactéria, transmitidos através do consumo de carne de porco, já não são importantes problemas de saúde na UE.

Neste mesmo contexto, o Brasil recentemente publicou, a Instrução Normativa Nº 79 de 14 de dezembro de 2018, limitada ao abate de suínos de granjas tecnificadas, criados em regime de confinamento, que moderniza os procedimentos da Inspeção Sanitária nos matadouros de suínos, também subsidiada através de análise de risco, direcionando o foco da inspeção sanitária para os problemas relacionados à saúde pública e atendendo aos programas oficiais de saúde animal, e compartilha a responsabilidade com a indústria em classificar as matérias-primas impróprias para o consumo por problemas no processo produtivo.

O objetivo da revisão dos procedimentos de inspeção não é redução dos controlos, mas a melhoria da higiene da carne e o redirecionamento dos esforços para os riscos emergentes que são mais relevantes para a carne de suíno aumentando assim o nível de segurança alimentar, de acordo com as normas internacionais.

A dinamização destes procedimentos obedece às diretrizes previstas nas normas internacionais, como o Código de Práticas de Higiene para a Carne do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 58-2005), Princípios e Diretrizes para a Conduta da Gestão de Risco Microbiológico (CAC/GL 63-2007) e as Diretrizes para o Controlo de *Trichinella* spp. em carne de suíno.

Tratamentos diferenciados para as carnes com anomalias relevantes são previstos pela Portaria brasileira, sendo eles: o aproveitamento condicional (salga, embutidos cozidos (salsicharia), conserva ou banha), a reprovação parcial (afecções benignas circunscritas, lesões traumáticas localizadas e contaminação limitada), a reprovação total (condenação) e a não exportação (NE) das carcaças e vísceras que foram desviadas ao Departamento de Inspeção Final (DIF) para uma investigação minuciosa de achados anatomo-patológicos. Enquanto que na legislação portuguesa não há previsão de aproveitamentos condicionais,

exceto no caso de carnes acometidas pela cisticercose que podem ser tratadas pelo frio, dependendo da infestação, e as carnes devem ser declaradas impróprias para consumo pelo veterinário oficial numa extensa lista de inconformidades e anomalias, detalhadas no anexo 03.

No que diz respeito aos riscos específicos, nas carcaças de animais acometidos pela cisticercose, o tratamento pelo frio das partes não infectadas é um procedimento comum em ambos países, porém Brasil ainda prevê a salga das carnes como aproveitamento condicional dependendo do nível de infestação da carcaça.

Quanto a carne infectada pela *Trichinella*, segundo o Regulamento Nº 627/2019 do Parlamento Europeu, determina que as carnes desses animais seja declarada imprópria para consumo enquanto que no Brasil é permitido o tratamento pelo frio com cumprimento de binômios de tempo e temperatura.

Em relação à tuberculose, a legislação brasileira normatiza que as carcaças acometidas com lesões localizadas e caseosas, sejam esterilizadas após a remoção das áreas atingidas e nos casos de lesões localizadas, discretas e calcificadas, sejam destinadas ao consumo humano após remoção das partes atingidas, enquanto que na legislação portuguesa, na existência de uma lesão tuberculosa nos gânglios linfáticos de um único órgão ou parte de carcaça, apenas as partes acometidas serão declaradas impróprias para consumo, independentemente se forem lesões caseosas ou calcificadas.

Relativamente à brucelose, ambos países estabelecem que os animais que sejam positivos ou inconclusivos ao teste de brucelose, devem ser abatidos separadamente. De acordo com norma portuguesa, as carcaças positivas ou suspeitas sem lesões após a condenação do úbere, do trato genital e do sangue, tal como acontece no Brasil, são destinadas ao consumo humano, porém no Brasil essas carnes devem ser tratadas através do uso de calor. Este tratamento também é estabelecido nos casos de carcaças dos animais positivos ao teste que apresentem lesões aparentes, após remoção das mesmas.

Quanto ao odor sexual dos suínos, não é permitido o abate de suínos não castrados e com sinais de castração recente no Brasil, já em Portugal as carnes que apresentarem pronunciado odor sexual devem ser declaradas impróprias para consumo.

6.4 Transporte de carne

O estabelecimento da temperatura da carne antes da expedição, a manutenção e controlo da mesma durante o transporte está previsto em ambas legislações. Para o transporte das carnes resfriadas, a norma brasileira determina que o embarque somente poderá ser efetuado quando a carne atingir uma faixa de temperatura de -1º a 1º C na intimidade da massa muscular e a portuguesa, uma temperatura uniforme da carne não superior a 3º C.

A legislação portuguesa autoriza o transporte imediato da carne do matadouro por períodos inferiores a duas horas em situações de fabrico de produtos específicos noutra estabelecimento, porém requer autorização da autoridade competente.

6.5 Controlo microbiológico

Foi feito o levantamento dos critérios microbiológicos para determinados produtos de suínos, estabelecidos no quadro legislativo brasileiro e português, de forma a confrontar e facilitar a avaliação da equivalência.

Devido à grande variabilidade de produtos, os mesmos foram agrupados da seguinte forma:

- Carne fresca: carne que não tenha sofrido qualquer processo de conservação, exceto a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação.
- Carne picada: refere-se a carne desossada que foi picada, no Brasil denominada como carne moída.
- Preparados de carne: refere-se a carne fresca, à qual foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos, ou que tenha sido sujeita a transformações que não alteram a estrutura interna da fibra muscular, de modo a não perderem as características de carne fresca. É um produto com um certo grau de manuseamento, mas que mesmo assim, apresenta aspeto similar à carne fresca. Exemplos: salsichas/linguiças frescas e hambúrgueres.

- Produtos à base de carne: produto claramente transformado, de modo que a superfície de corte demonstre que o produto não tem as características de carne fresca. Enquadram-se nesta categoria de produtos a alheira, morcela e linguiça calabresa.
- Produtos à base de carne prontos para consumo: alimentos à base de carne destinados, pelo produtor ou fabricante, ao consumo humano direto, sem necessidade de cozedura ou outra transformação.

Para a garantia da segurança dos alimentos na União Europeia, foram estabelecidos critérios microbiológicos e regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar, através do Regulamento (CE) nº 2073/2005 que estabelece os critérios de segurança para alimentos, com definição dos limites de microrganismos patogénicos em alimentos (critérios de segurança alimentar), e limites de bactérias indicadoras da higiene do processo de fabrico dos alimentos (critérios de higiene do processo).

Paralelamente ao Regulamento (CE) nº 2073/2005 e relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos transmissíveis através dos alimentos, a Diretiva 2003/99/CE, objetiva uma investigação epidemiológica dos focos de doença de origem alimentar, de forma que possam ser recolhidas na União as informações necessárias para permitir avaliar as tendências e origens pertinentes, ficando as autoridades competentes dos Estados-Membros responsáveis pela recolha, análise e publicação da informação.

A Instrução Normativa N° 60 de 23/2019 (ANVISA), norma brasileira recém publicada, que entrará em vigor após de doze meses da data de sua publicação, regulamenta os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor e considera que, a definição de critérios e padrões microbiológicos, são indispensáveis para a avaliação das boas práticas de produção de alimentos, da aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo e da qualidade microbiológica dos produtos alimentícios, incluindo a elucidação de doenças transmitidas por alimentos.

A legislação dos dois países estabelece critérios para os mesmos organismos na maioria das combinações microrganismo/ produto, no entanto existem algumas diferenças conforme apresentado no anexo 5 para as quais não podem ser feitas comparações.

Para a análise de *Salmonella* em carcaças de suíno, no que respeita aos controlos efetuados pelos operadores, a legislação portuguesa (Regulamento (CE) nº 2073/2005) determina a análise semanal de cinco carcaças de suíno consecutivamente, isto é 50 análises

em 10 semanas, num total de cinco ciclos de 50 análises por ano. No Brasil, segundo a Instrução Normativa MAPA Nº 60/2018, a determinação do número de ciclos e a frequência de amostras a serem colheitas é dependente do volume diário de abate do estabelecimento (Tabela 7).

Tabela 7: Número de ciclos e frequência de amostras para pesquisa de *Salmonella*. Adaptado de IN MAPA Nº 60/2018.

Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de bovinos/dia	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta de amostras/ semanas
Muito pequeno	≤ 100	40	6	1	1
Pequeno	101 - 500	40	6	2	2
Médio	501 – 1500	36	6	3	3
Grande	1501 – 3000	40	6	4	3
Muito Grande	> 3000	40	6	5	5

n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

Apesar dessa condicionante brasileira e da equivalência dos critérios para enterobactérias no controle microbiológico das carcaça de suínos, o critério europeu para a *Salmonella* é mais restritivo e ainda é acrescida a pesquisa do número de colónias aeróbias pela norma portuguesa.

Para carne picada (carne moída) que tiver o período de vida útil superior a 24 horas, com o objetivo de verificar a higiene do processo, é indispensável a pesquisa de colónias aeróbias segundo a legislação portuguesa. Enquanto na legislação brasileira a pesquisa de aeróbios mesófilos é obrigatória tanto para a carne picada em geral, quanto para os preparados de carne.

Relativamente aos critérios de segurança alimentar comuns aplicáveis nos dois países, verifica-se:

- Os limites europeus para a *Salmonella* são mais estreitos, pois possuem uma menor aceitabilidade do número máximo de unidades que podem ter resultados marginalmente aceites (c). Nos produtos prontos para consumo ambos países possuem mesmo limite.
- Para a *Escherichia coli*, a legislação europeia é mais exigente na carne picada e nos preparados de carne, também verifica-se menor aceitabilidade em resultados inaceitáveis. Contudo a *E. coli* também é um critério brasileiro

pesquisado nos produtos à base de carne e nos produtos à base de carnes prontos para consumo.

- Quanto à investigação de *Listeria monocytogenes* em produtos prontos para consumo ambos países seguem o mesmo padrão.

No Brasil, ainda há a contemplação da pesquisa de estafilococos coagulase positiva na carne picada, nos preparados de carne, nos produtos à base de carne e nos produtos à base de carnes prontos para consumo e de *Clostridium perfringens* nos produtos à base de carne e nos produtos à base de carnes prontos para consumo.

Nota-se uma maior restritividade nos critérios de segurança europeus, e uma maior abrangência de microrganismos pesquisados pelo Brasil, principalmente nos produtos transformados.

A legislação portuguesa permite que o operador decida as frequências de amostragem e análise necessárias no âmbito dos seus procedimentos baseados nos princípios do HACCP e de outros procedimentos de controlo da higiene. Compete às autoridades competentes a responsabilidade de verificar o cumprimento dos critérios microbiológicos através das auditorias documentais, como também através das colheitas oficiais.

6.6 Controlo de resíduos

O estudo realizado sobre o controlo de resíduos e contaminantes em carne de suíno decorreu em dois grupos:

- Resíduos de medicamentos veterinários (anexo 6): o limite máximo de resíduos é a concentração máxima legalmente admitida num produto alimentar obtido a partir de um animal ao qual tenha sido administrada uma substância com efeito farmacológico.
- Resíduos de pesticidas (anexo 7): um limite máximo de resíduos é o nível máximo de um resíduo de pesticida que é legalmente permitida nos alimentos.

Após a confrontação dos dados obtidos em legislações oficiais atuais, se fez necessária a consulta às diretrizes do *Codex Alimentarius* em casos de discordâncias, que

define que as quantidades de resíduos encontrados nos alimentos devem ser seguras para os consumidores e deve ser a mais baixa possível.

No grupo de medicamentos veterinários, o Brasil apresentou uma maior restritividade nas substâncias: Carazolol (UE=*Codex*), Ivermectina (BR=*Codex*), e Meloxicam (não consta no *Codex*) e Portugal nas substâncias: Neomicina, Gentamicina, Clortetraciclina/ Tetraciclina/ oxitetraciclina, Flumequina, Lincomicina, Tilmicosina, e Fembendazol/ Oxifendazol/ Febantel, sendo que apesar do maior rigor de Portugal, os limites estabelecidos pelo Brasil correspondem aos LMRs do *Codex Alimentarius*.

Especificamente, no grupo dos pesticidas, os que apresentaram limites mais rígidos pelo Brasil são: Etofenprós (UE=*Codex*), Isoproturon (não consta no *Codex*), Pirimicarbe (BR=*Codex*), Prosulfuron (não consta no *Codex*), Tebuconazol (BR=*Codex*), e Portugal são: Acefato, Bifentrina, Bitertanol, Carbossulfa, Fempropatrina, Fenitrotona, Furatiocarbe, Oxamil, Tebufenpirade, Terbufos, sendo que os limites determinados pelo Brasil correspondem ao *Codex Alimentarius*; e Bentazona, Carbofurano, Cimoxanil, Deltametrina, Fluazifope-P, Triciclazole não possuem limites mínimos referenciados no *Codex Alimentarius*.

Os limites máximos de resíduos adotados pelo controlo de alimentos português mostraram-se mais restritivos, comparativamente aos limites aplicados pelo Brasil, que condizem com os limites estabelecidos pelo *Codex*, exceto nos casos que não são previstos pelo *Codex*.

Ao contrário do que seria necessário e esperado para um comércio agropecuário organizado por regras transparentes e almejando a harmonização dos parâmetros de qualidade e sanidade, verifica-se que o *Codex* ainda não estabeleceu limites para uma grande parte de medicamentos veterinários e pesticidas autorizados nos diferentes países e que são analisados para o controlo de resíduos na produção de carne de suíno. Noutros casos, mesmo que esses limites máximos de resíduos estejam a ser debatidos no seu âmbito, ainda não estão disponíveis para o público. Ainda, como o *Codex Alimentarius* não avaliou muitas das substâncias cuja utilização como medicamento veterinário é autorizada em diversos países, existe uma pressão crescente da União Europeia, para os seus próprios LMRs, estabelecidos com base em avaliações de risco efetuadas pela Agência Europeia do Medicamento (EMA), serem adotados pelo *Codex*.

Os limites do *Codex* são estabelecidos com base em avaliações de risco elaboradas com base em dados recolhidos a nível dos diferentes países membros do *Codex* (dados da

utilização das substâncias, do consumo dos alimentos, sensibilidade da população entre outros). As avaliações de risco são efetuadas pelos Centros de Referência da FAO/WHO para os Resíduos de Pesticidas e de Aditivos em Alimentos (JMPR e JECFA). Isto significa que os LMR definidos pelo *Codex* representam os níveis de resíduos toxicologicamente aceites internacionalmente pelos países membros, com base científica comprovada, numa determinada data. Existem casos em que os centros de referência referidos efetuam a avaliação de risco, mas não há consenso dos membros do *Codex* quanto ao limite a harmonizar internacionalmente.

7. Considerações finais

As normas para a segurança sanitária dos alimentos são imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos ao longo da cadeia de produção, e a sua harmonização facilita o comércio internacional, sendo importante seguir as normas internacionais nomeadamente as recomendadas pelo *Codex Alimentarius*. No entanto, cada país estabelece as suas regras e requisitos legais de acordo com a realidade, sociedade e avaliação de risco e assim estas normas variam em diversos aspectos e ainda devem ser passíveis de constante adaptação.

Na área alimentar são gerados novos dados científicos continuamente, tanto pelo avanço da investigação como pela adaptação biológica dos seres vivos, sejam eles microrganismos, vegetais, animais ou o próprio homem e assim, os profissionais desta área devem também estar continuamente atualizados no que respeita às necessidades do setor, aos riscos e aos mecanismos de controlo. Neste sentido, é bastante relevante, que países exportadores disponham de informações atualizadas relativas à legislação aplicável nos países importadores e vice-versa, para que se estabeleçam equivalências entre os sistemas e padrões de segurança alimentar.

O Brasil pode ser definido como uma potência emergente, um país em desenvolvimento, contudo a percepção da qualidade dos alimentos e a segurança alimentar ainda não estão equalizadas entre toda a população, nem a disponibilidade de alimentos inspecionados, principalmente fora dos grandes centros urbanos. A base legal brasileira de controlo da segurança alimentar tem vindo historicamente a adaptar-se às exigências dos países importadores e dos mercados mais desenvolvidos que os operadores brasileiros têm vindo a conquistar. Os principais mercados são a União Europeia, Ásia e EUA, que incidem em quadros regulatórios com padrões mais elevados de segurança alimentar.

O desenvolvimento social e económico do Brasil tem sido mais rápido do que o desenvolvimento de um novo sistema de controlo sobre a segurança dos alimentos. Este desenvolvimento requer tempo e dinheiro para suportar a ampla extensão do país, a implementação da complexa estratégia necessária para consolidar e manter o mercado internacional. As políticas brasileiras necessitam dar um passo adicional para aplicar os exigentes e rígidos requisitos dos países importadores e ainda, desenvolver uma legislação mais simples, mais económica de gerir, para assegurar uma combinação equilibrada do acesso de toda população aos alimentos e manter a sua forte posição de exportador de carnes.

A apresentação da legislação brasileira é muito rica em regras que envolvem, detalhes técnicos precisos, inspeção sistemática e minuciosa das carcaças e vísceras, uma grande diversidade de “Regulamentos de Identidade e Qualidade” de produtos, que definem requisitos mínimos para o produto a ser elaborado, exigindo um grande trabalho dos operadores para cumprir todos os requisitos e um alto custo, tanto para a implementação desses sistemas de segurança (i.e. infraestrutura e recursos humanos) como para a sua atividade de rotina. Se por um lado a legislação brasileira facilita a percepção, a aplicação e a fiscalização dos requisitos técnicos, por outro lado, é muito burocrática e impede a liberdade dos operadores para desenvolver sistemas de segurança alimentar autónomos e dinâmicos, dando importância crucial à atividade das autoridades competentes e exigindo constantemente a atualização do quadro legislativo de forma a adequar às modificações e descobertas científicas que diferirem da vigente.

Por outro lado, ao analisar a legislação portuguesa, verifica-se que as informações são expostas de modo muito abrangente, não inserindo frequentemente requisitos técnicos específicos para o controlo da segurança alimentar, dessa forma exige-se uma especializada formação do leitor para sua adequada interpretação e aplicação. Destaca-se ainda, a percepção da necessidade de atualização científica e profissional dos responsáveis pela implementação da legislação, no sentido de guiar sua aplicação com a coerência técnica necessária, adequando-se às necessidades de cada situação ou de cada ambiente produtivo.

A legislação alimentar portuguesa passou por um processo de simplificação ao longo dos anos. No início, as leis também eram complexas e prescritivas e cobriam em profundidade técnica os requisitos para a produção de alimentos. Atualmente, como as leis sobre saúde animal abrangem profundamente o assunto, as leis alimentares apenas estabelecem um requisito básico, dando autonomia aos operadores de alimentos e responsabilidade de desenvolver protocolos privados de segurança alimentar e suas próprias práticas de higiene,

de acordo com a especificidade dos alimentos, sua própria produção e análise de riscos. A base da legislação alimentar da UE é adequar a exigência de higiene ao tamanho e às características das indústrias de alimentos, mas exige alta consciência e responsabilidade por parte dos operadores de alimentos e técnicos.

Destacam-se algumas diferenças, que necessitam de estudo aprofundado para um parecer mais apurado e que também depende da interpretação do leitor, conforme já mencionado. Respectivamente às instalações dos matadouros, é verificado que a norma brasileira exige dependências isoladas para distintos níveis de contaminação, e a portuguesa, requer uma separação que pode ser no espaço ou no tempo. Também a legislação brasileira estabelece as dimensões e os materiais dos equipamentos utilizados nos matadouros e, em contrapartida, a portuguesa requer materiais adequados ao uso; a obrigatoriedade de um elevado número de câmaras frigoríficas versus câmaras separadas no espaço ou no tempo para carnes expostas e embaladas; a metodologia de higienização de instalações e equipamentos, versus, adequada higiene. No entanto, a dissemelhança dos requisitos técnicos das instalações é mais incidente nas salas anexas ao matadouro e às dependências auxiliares.

Relativamente à inspeção *post mortem*, nota-se que é o requisito mais passível de mutação, visto que de acordo com o histórico nosológico e dos planos de controlo e erradicação de doenças, o esforço a ser desempenhado pelos serviços oficiais devem ser redirecionados. Perante o mencionado, apesar de ter sido implementada em momentos diferentes, uma nova metodologia de inspeção de vísceras de suínos foi atualizada em ambos países.

Diante do exposto fica claro que nesta avaliação de conformidade dos requisitos legais aplicáveis nos dois países, a ênfase dada aos requisitos da legislação é distinta entres os países, a portuguesa responsabiliza o operador pela segurança alimentar, concede-lhe liberdade e possui controlo de resíduos mais rígido. Ao contrário, a brasileira, direciona o dever de controlar e assegurar os sistemas produtivos, a estrutura física, a higiene dos processos na produção de alimentos ao serviço oficial. Se por uma lado, a liberdade do operador é desejada, o controlo oficial e verificação desempenhados pela autoridade competente deve ser bastante efetiva. Por outro lado, imposições minimamente descritivas impedem os ajustes do avanço tecnológico, porém facilitam de certa forma a interpretação, a operacionalização e o controlo oficial a ser desempenhado.

Embora exista uma substancial diferença metodológica na apresentação dos quadros regulatórios, uma dissemelhança em alguns requisitos técnicos, consideram-se, na generalidade, os preceitos de produção e de higiene dos dois países em conformidade.

Para uma avaliação mais completa desta equivalência dos sistemas de controlo, que pudesse ser aceite pelas autoridades competentes dos dois países teria que ser efetuada em estreito cumprimento das recomendações do *Codex Alimentarius*, isto é, a avaliação de conformidade dos requisitos teria que ser complementada com uma avaliação *in loco* do desempenho das autoridades competentes em termos de eficiência e eficácia. A avaliação da forma como as autoridades aplicam a legislação, a competência dos técnicos que desenvolvem as ações de controlo oficial no âmbito dos respectivos programas de controlo, a capacidade dos laboratórios, o critério dos controlos oficiais e as medidas tomadas na sequência dos controlos oficiais e da identificação de incumprimentos por parte dos operadores é essencial para a avaliação da equivalência dos sistemas de controlo da segurança dos alimentos.

Esta avaliação de conformidade dos requisitos legais não deixa, contudo, de ser uma etapa prévia, importante e imprescindível, para a avaliação da equivalência de sistemas entre os dois países. O trabalho apresentado é essencial e pode servir de base a qualquer auditoria para avaliação da equivalência dos sistemas de controlo oficial.

8. Referências bibliográficas

- 3tres3. [Internet] 2020. Acedido em fev, 2020. https://www.3tres3.com.pt/artigos/psa-a-maior-ameaca-para-a-suinicultura-mundial-que-podemos-fazer_11778/z
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 2018. Acedido em Set, 2018. <http://portal.anvisa.gov.br/>
- Almeida F, Gomes M, Silva O. 2014. Notificações aos Acordos TBT e SPS: Diferentes Objetivos e Resultados Sobre o Comércio Internacional de Agroalimentos. *Revista de Economia e Sociologia Rural* 52 (1): 157–176.
- Almeida G. 2013. Estudo Comparativo da Legislação Aplicável à Cadeia de Produção de Leite e Laticínios em Portugal e no Brasil. [Dissertação de Mestrado em Segurança Alimentar]. Lisboa: FMV - Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa.
- Antoniolli D, Ozaki V, Miranda S. 2007. Exigências dos Estados Unidos na importação de carne - Avaliação das inspeções. *Revista Política Agrícola*. Ano XVI – Nº 1 – Jan./Fev./Mar., p 60.
- Athukorala PC, Jayasuriya S. 2003. Food safety issues, trade and WTO rules: a developing country perspective. *The World Economy*, v.26, n.9, p.154-167, Sep.
- Beefpoint. 2018. USDA: mercado internacional de carnes. [Acedido em Ago, 2018]. <https://www.beefpoint.com.br/usda-mercado-internacional-de-carnes-26760/>
- Borges M. 2013. Organização mundial do comércio e *Codex Alimentarius*: a institucionalização da qualidade no mercado internacional de alimentos. [Tese de doutoramento]. Faculdade de Economia da Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia.
- Braun S, Santos F, Figueiredo, A, Cardoso D. 2008. Impacto das Barreiras Sanitárias e Fitossanitárias na Competitividade das Exportações Brasileiras e Paranaenses de Carne Bovina. 46th Congress, July 20-23, 2008, Rio Branco, Acre, Brasil 109678, Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER).
- Breda T. 2012. Interpretação Prática da Legislação Europeia numa Indústria de Carnes. [Dissertação de Mestrado]de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária). Faculdade de Medicina Veterinária. Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa.
- Brito L. 2010. Análise das notificações aos acordos SPS e TBT da OMC sobre as importações agrícolas brasileiras. [Dissertação de Mestrado] Faculdade de Administração da Universidade Federal de Viçosa. Viçosa.
- CAC/GL 53/2003. 2003. Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems. *Codex Alimentarius Commission*. Roma.

Coutinho L G, Furtado J. 1998. A integração continental assimétrica e acelerada: riscos e oportunidades da ALCA. Rio de Janeiro: IPRI.

Decisão 765/2006 CE de 6 de novembro. Jornal oficial da União Europeia L320/50, PT. Parlamento e Conselho da União Europeia. Estrasburgo: CE.

Decreto n.º 30.691/1952 de 29 de março. Diário Oficial da União Seção 1, p.10.785, 07 jul. Rio de Janeiro.

Decreto Nº 11.462/1915, de 27 de janeiro. Diário Oficial da União - Seção 1 - 3/2/1915, Página 1434. Rio de Janeiro.

Decreto Nº 24.549/1934, de 03 de julho. Diário Oficial da União - Seção 1 - 11/7/1934, Página 13913. Rio de Janeiro.

Decreto Nº 24.550/1934, de 03 de julho. Diário Oficial da União - Seção 1 - 11/7/1934, Página 13881, Rio de Janeiro.

Decreto Nº 5.741/ 2006 de 30 de março. Diário Oficial da União de 31/03/2006, P. 82. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Decreto Nº 68.593/1971 de 6 de maio. Diário Oficial da União, seção 3, p. 3.481, 10 mai. de 1971. Brasília.

Decreto Nº 68.594/1971 de 06 de maio. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 3.481. Brasília.

Decreto Nº 73.116/1973 de 8 de novembro. Diário Oficial da União - Seção 1 - 9/11/1973, Página 11443. Brasília.

Decreto Nº 8.331/1910 de 31 de outubro. Diário Oficial - 4/11/1910, Página 9197. Rio de Janeiro.

Decreto Nº 9.013/2017 de 29 de março. Diário Oficial da União. Seção 1 de 30/03/2017, Página. 3. Brasília.

Decreto-Lei n.º 111/2006 de 9 de junho. Diário da República Nº112 – Série I A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho. Diário da República Nº113 – Série I A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 163/2005 de 22 de setembro. Diário da República Nº183 – Série I A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 178/93 de 12 de maio. Diário da República Nº 110– Série I, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 28/96 de 2 de abril. Diário da República Nº79 – Série I A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 304/84 de 18 de setembro. Diário da República Nº217 – Série I. Ministérios da Administração Interna, da Justiça, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 348/85 de 23 de agosto. Diário da República N.º 193 – Série I. Ministérios da Administração Interna, da Justiça, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 661/74 de 26 de novembro. Diário da República N.º 275 – Série I, Ministérios da Administração Interna, da Justiça, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de março. Diário da República N.º 65 – Série I A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei N.º 51/2004 de 10 de março. Diário da República, Série I-A de 10 de março de 2004. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei N.º 69/2005 de 17 de março. Diário da República n.º 54/2005. Série I-A de 2005-03-17. Presidência do Conselho de Ministros. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto. Diário da República n.º 164/2007, Série I de 2007-08-27. Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. Lisboa.

Diretiva 41/2004/CE de 21 de Abril. Jornal oficial da União Europeia L195/12, PT. Parlamento e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Diretiva 43/93/CEE de 14 de junho. Jornal oficial das Comunidades Europeias L175/1, PT. Conselho das Comunidades Europeias. Luxemburgo.

Diretiva 497/91/CEE de 29 de Julho. Jornal oficial das Comunidades Europeias L268/69, PT. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Diretiva 99/2003/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de novembro. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Europa.eu [Internet] 2020. Acedido em Fev de 2020. https://europa.eu/european-union/about-eu/history_pt#os-pioneiros-da-ue.

Food and Agriculture Organization (FAO/WHO) [Internet]. 2018. Food Safety. [Acedido em Jul. 7, 2018]. <http://www.fao.org/food-safety/en/>.

INMETRO. [Internet] 2018. Barreiras técnicas às exportações. [Acedido em Out. 3, 2018]. <http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/introducao.asp>.

Instrução de Serviço N.º 2/1984 de 17 de abril. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília (DF), 1984.

Instrução Normativa N.º 60/2018 de 20 de dezembro. Diário Oficial da União Seção 1 N.º 246/2018. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa N.º 60/2019 de 23 de dezembro. Diário Oficial da União N.º 249/2019. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Brasília.

Instrução Normativa N.º 1/2001 de 22 de janeiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 12/1999 de 25 de junho. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 20/2000 de 03 de agosto. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 21/2000 de 03 de agosto. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 22/2000 de 03 de agosto. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 27/2004 de 27 de abril. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 3/1999 de 17 de fevereiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 31/2002 de 13 de maio. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 4/2000 de 05 de abril. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 42/1999 de 22 de dezembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 44/2007 de 02 de outubro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 46/2011 de 06 de outubro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 47/2004 de 23 de junho. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 50/2013 de 25 de setembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 54/2002 de 19 de setembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 54/2006 de 04 de outubro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 56/2006 de 04 de outubro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 6/2001 de 19 de fevereiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 6/2004 de 10 de março. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 63/2013 de 27 de dezembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 8/2007 de 10 de abril. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 82/2003 de 24 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Instrução Normativa Nº 9/2007 de 04 de abril. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Jensen M F. 2001. Reviewing the SPS agreement: a developing country perspective CDR: USDA, Economic Research Service. Feb/2001. Washington

Kassum J, Morgan N. 2002. The SPS Agreement: Livestock and Meat Trade, FAO, 16p. Roma

Krugman P R, Obstfeld M. 2001. Economia internacional: teoria e política. Makron Books, 5.ed, p. 3-15. São Paulo.

Lafisca A. 2011. Análise Histórica e Crítica de Legislações Brasileiras e Europeias Relacionadas à Produção de Carne Bovina. [Dissertação de Mestrado] Universidade Federal de Viçosa. Viçosa.

Lei Federal Nº 7889/1989, de 23 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Lei Nº 5.760/1971 de 03 de dezembro. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 10.003, 07 dez. Brasília.

Lei Nº 8171/1991 de 17 de janeiro. Diário Oficial da União de 08/01/1991, seção 1, p. 1330. Brasília.

Lei Nº 9.782/1999 de 26 de janeiro. Diário Oficial da União. Ministério da Saúde. Brasília.

Machado R. 2007. Análise do perfil das restrições comerciais à carne bovina nos acordos SPS e TBT. [Dissertação de Mestrado] Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba.

Martins M, Silva O. 2016. As notificações aos Acordos SPS e TBT pelos países do BRICS: uma análise comparativa. Reflexões Econômicas, Ilhéus (BA). n.1. v.2. p.105-122. out. 2015/mar. Ilhéus.

Miranda S H G, Cunha Filho J H, Burnquist H L, Barros G S A C. 2004. Normas sanitária e fitossanitárias: proteção ou protecionismo. Informações Econômicas, v.34, n.2, p.3-4, fev. São Paulo.

Modesto Júnior J. 2017. Atualizações importantes introduzidas pelo novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto nº 9.013 de 29 de março de. Vigil. sanit. debate 2017;5(4):73-80. P 73. <http://www.visaemdebate.incqs.ocruz.br/>.

- Organização Mundial da Saúde Animal (OIE). [Internet] 2020. Animal diseases - African Swine Fever. [Acedido em Fev, 2020]. <https://www.oie.int/en/animal-health-in-the-world/animal-diseases/african-swine-fever/>.
- Organização Mundial do Comércio (OMC). [Internet] 2018. Food and Nutrition Actions in Health Systems. European series; [Acedido em Jul, 2018]. https://www.who.int/nutrition/publications/Food_and_health_Europe%20_newbasis_for_%20action.pdf.
- Oliveira L. 2005. A importância das normas internacionais para o comércio da fruticultura brasileira. [Dissertação de Mestrado] Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba.
- Ortega A C, Borges M. 2012. *Codex Alimentarius*: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade. Segurança Alimentar e Nutricional, 19(1): 71-81, Campinas.
- Pardi M C, Santos I F, Souza E R, Pardi H S. 2001. Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da sua obtenção e transformação. 2. ed.: Editora UFG, v. 1. Goiânia.
- Portaria MAPA Nº 711/1995 de 1 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 129/80 de 25 de Março. Diário da República n.º 71 – Série I. Ministério da Agricultura e Pescas - Secretaria de Estado do Comércio e Indústrias Agrícolas. Lisboa.
- Portaria Nº 182/1998 de 08 de outubro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 19/2007 de 19 de janeiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 190/1979 de 22 de janeiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 23/1976 de 16 de fevereiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 26/1996 de 06 de setembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 305/2006 de 22 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 57/1997 de 03 de junho. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 711/ 1995 de 03 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.
- Portaria Nº 713/1995 de 07 de novembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 82/1976 de 19 de abril. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 85/1988 de 28 de junho. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 88/1994 de 13 de maio. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 91/1997 de 01 de setembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 914/2014 de 12 de setembro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Portaria Nº 971/94 de 29 de Outubro. Diário da República n.º 251 – Série I B. Ministério da Agricultura e Pescas - Secretaria de Estado do Comércio e Indústrias Agrícolas. Lisboa.

Rabobank. 2002. [Internet] The supply chain of pork: US and China. The Hague. Rabobank Food & Agribusiness Research,. 27 p. Netherlands. <https://research.rabobank.com/far/en/sectors/animal-protein/pork-quarterly-q1-2020.html>

Regulamento (CE) N.º 852/2004 de 29 de Abril. Jornal Oficial da União Europeia L226/3. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo: CE.

Regulamento (CE) N.º 1162/2009 de 30 de Novembro. Jornal Oficial da União Europeia L314/10. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 1441/2007 de 5 de Dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L322/12. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 178/2002 de 28 de Janeiro. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L31/1. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 2073/2005 de 15 de Novembro. Jornal Oficial da União Europeia L338/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 2074/2005 de 5 de Dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L338/27. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 2075/2005 de 5 de Dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L338/60. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro. Jornal Oficial da União Europeia L70/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 625/2017 de 17 de março. Jornal Oficial da União Europeia L95/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 853/2004 de 29 de Abril. Jornal Oficial da União Europeia L226/22. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) N.º 882/2004 de 29 de Abril. Jornal Oficial da União Europeia L191/1. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º1/2005 do Conselho de 22 de dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L3/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º2160/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de novembro. Jornal Oficial da União Europeia L325/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º 1099/2009 de 24 de setembro. Jornal Oficial da União Europeia L 303/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L364/5. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º37/2010 de 22 de dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L15/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CE) N.º470/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 6 de maio. Jornal Oficial da União Europeia L152/11. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Regulamento (CEE) N.º 315/1993 do Conselho, de 8 de fevereiro. Jornal Oficial da Comunidade Europeia L137/1. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.

Resolução n.º 256/79 de 13 de Agosto. Diário da República n.º 186 – Série I. Presidência do Conselho de Ministros - Gabinete do Primeiro-Ministro. Lisboa.

Resolução N.º 1/1991 de 05 de julho. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Resolução N.º 1/2003 de 10 de janeiro. Diário Oficial da União. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília.

Resolução RDC N.º 12/2001 de 02 de janeiro. Diário Oficial da União. Seção 1/2001, p. 45-54. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Brasília.

Richter K (1999) Barreiras Técnicas. [Acedido em Set, 2018]. http://www.inmetro.gov.br/inovacao/artigos/lista_artigos.asp?ordem=&nom_autor=&descr_titulo=&descr_resumo=&cod_area=&seq_categoria=&pagina=9&paginaIni=1&paginaFim=9.

Roberts D, DeRemer K. 1997. Overview of Foreign Technical Barriers to U.S. Agricultural Exports. Economic Research Service (ERS) Working Paper (Washington DC: Commercial Agriculture Division, US Department of Agriculture). Washington.

- Roberts D. 1998. Preliminary assessment of the effects of the WTO agreement on sanitary and phytosanitary trade regulations. *Journal of International Economic Law* 1(3), 377-405. <https://doi.org/10.1093/jiel/1.3.377>.
- Rubin L. 2012. Exportações de Carne Suína: Performance e Possibilidades Frente à Eliminação de Barreiras. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, v. 14, n. 1, p. 28-45, Lavras.
- Sarcinelli M, Venturini K, Silva, L. 2007. Características da Carne Suína. *Boletim Técnico - PIE-UFES:00907 - Universidade Federal do Espírito Santo – UFES*. Vitória.
- Schlueter S W. Wieck C, Heckelei T. 2009. Regulatory policies in meat trade is there evidence for least trade-distorting sanitary regulations. *American Journal of Agricultural Economics*, v. 91, n. 5, p. 1484-1490. <http://hdl.handle.net/10.1111/j.1467-8276.2009.01369.x>
- Silva A D. 2001. An Analysis of the Effects of Sanitary and Phytosanitary Measures on the Competitiveness of Australian Processed Food Exports. [Tese de Doutorado] Faculdade de Economia, Universidade de Melbourne. Melbourne.
- Silva E O J. 2002. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5 ed. 479 p. Livraria Varela. São Paulo.
- Silva F A. 2012. Identificação e efeitos de medidas não tarifárias impostas aos principais exportadores de carne suína. [Dissertação de Mestrado]. *Revista de Economia Mackenzie* • v. 9 • n. 3 • p. 34-52. São Paulo.
- Thornsbury S, Roberts D, Orden D. 2004. Measurement and political economy of disputed technical regulations. *Journal of Agricultural and Applied Economics*, v.36, n.3, p.559-574.
- U.S. Department of Agriculture (USDA). [Internet] 2020. Livestock & Meat Domestic Data. [Acedido em Fev, 2020]. <https://www.ers.usda.gov/data-products/livestock-meat-domestic-data/>
- World Health Organization (WHO). [Internet] 2018. Food Safety. [Acedido em Jul, 2018]. <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>
- World Organization for Animal Health (OIE). [Internet] 2018. [Acedido em Set, 2018]. <https://www.oie.int/>.
- World Trade Organization (WTO). [Internet] 2018. Sanitary and phytosanitary measures. [Acedido em Ago, 2018]. https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/sps_e.htm

9. Anexos

Anexo 01 - Instalações						
Sala de abate						
	Brasil		Portugal		Interpretação/ Semelhança	
	Legislação	Exigências	Legislação	Exigências		
Anexos externos a sala de abate						
Abegoarias/ Pocilgas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Localização de pocilgas: 15m dos locais onde se elaboram produtos comestíveis.</p> <p>Pocilga de chegada e seleção:</p> <p>a) iluminação adequada;</p> <p>b) caimento do piso - 2%;</p> <p>c) divisões - 1,10m de altura, com cordões sanitários de 0,20m no caso de uso de canos galvanizados;</p> <p>d) pé-direito - 4 m;</p> <p>e) pressão de água para limpeza - 3 atm;</p> <p>f) quantidade de água necessária - 100 l/m².</p> <p>Pocilgas de matança:</p> <p>a) as mesmas medidas das pocilgas de chegada e seleção, mais:</p> <p>b) área por suíno - 1,00m²;</p> <p>c) corredor central - 1,50 m/largura;</p> <p>d) portões metálicos - 1,50 m/largura;</p> <p>e) bebedouro;</p> <p>1. suficiente para 15 % dos suínos;</p> <p>2. largura interna máxima - 0,20m;</p> <p>3. proteção com grades de ferro ângulo de 45º</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Disposições relativas à higiene: Medidas para controlar a contaminação pelo ar.	A legislação brasileira prescreve de forma detalhada as características físicas, enquanto a legislação portuguesa as apresenta de forma mais genérica. A UE não determina de forma precisa, os requisitos de construção e das infraestruturas, dando assim oportunidade para novas tecnologias e responsabiliza inteiramente o operador pela segurança alimentar. No regulamento relativo à proteção dos animais no momento da occisão, estão previstos requisitos de: construção, dimensão, ventilação, iluminação, abeberamento dos animais de forma a garantir o bem-estar animal. Na lista de verificação dos estabelecimentos da DGAV estão contemplados, a construção, abeberamento dos animais, drenagem de águas residuais e o bem-	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Os matadouros devem dispor de locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se as condições climáticas o permitirem, de parques de espera fáceis de limpar e de desinfetar. Essas instalações devem estar equipadas de forma a permitir o abeberamento dos animais e, se necessário, a sua alimentação. A drenagem das águas residuais não deve comprometer a segurança dos géneros alimentícios. As dimensões dos locais para estabulação devem assegurar o respeito do bem-estar dos animais. A sua concepção deve facilitar as inspeções ante morte, incluindo a identificação dos animais ou dos grupos de animais.		
			Regulamento (CE) Nº 1099/2009 de 24/09/09	Todas as instalações de estabulação		

				<p>emergência que entrem em funcionamento em caso de avaria.</p> <p>3. As instalações de estabulação são concebidas e construídas de forma a minimizar o risco de os animais se ferirem e a ocorrência de ruídos súbitos.</p> <p>4. As instalações de estabulação são concebidas e construídas de forma a facilitar a inspeção dos animais. Dispor de iluminação fixa ou portátil adequada que permita a inspeção dos animais a qualquer momento.</p>	estar animal na estabulação dos animais.	
Pocilga de sequestro	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>As mesmas medidas das pocilgas de chegada e seleção, mais:</p> <p>a) distância do conjunto de pocilgas - 3m;</p> <p>b) cordão sanitário sob o portão metálico - 0,10m;</p> <p>c) capacidade - 3%do total das pocilgas de matança.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	<p>Devem também dispor de instalações separadas que possam ser fechadas à chave ou, se o clima o permitir, de parques para animais doentes ou suspeitos de doença, com drenagem separada e localizados de forma a evitar a contaminação dos outros animais, a não ser que a autoridade competente considere que essas instalações não são necessárias. Se o matadouro não dispuser de instalações que se possam fechar à chave reservadas aos animais doentes ou suspeitos de doenças, as instalações utilizadas para abater esses animais devem ser limpas, lavadas e desinfetada sob controlo oficial antes de se prosseguir o abate de outros animais.</p>	<p>Na legislação portuguesa, apesar de não constarem as medidas estruturais, estão prescritas condições para a drenagem separada e localização adequada de forma a assegurar a mesma. Quanto à capacidade, o Regulamento (CE) Nº 1099/2009 de 24/09/09 determina que a dimensão das instalações seja de forma a garantir o bem-estar animal. Na UE está prevista a possibilidade de não existirem instalações próprias para este fim, desde que seja realizada a limpeza e desinfecção das instalações caso sejam usadas para animais doentes ou suspeitos.</p>	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 1099/2009 de 24/09/09	<p>As instalações de estabulação são concebidas e construídas de forma a minimizar o risco de os animais se ferirem.</p> <p>As instalações de estabulação são concebidas e construídas de forma a facilitar a inspeção dos animais.</p>		

Sala de necropsia	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) área interna - 20 m²; b) temperatura da autoclave - 125° C; c) pé-direito - 3,50m; d) impermeabilização até o teto; e) forno crematório aprovado pelo DIPOA.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem existir instalações reservadas ao abate dos animais doentes ou suspeitos de doença que possam ser fechadas à chave. Essas instalações não são indispensáveis se o abate se realizar quer noutros estabelecimentos autorizados para esse efeito pela autoridade competente, quer no final do período normal de abate.	A legislação portuguesa prevê a construção de sala para abate de animais doentes, no entanto, não é obrigatório, desde que seja realizado ao final do abate normal e que as instalações e equipamentos sejam limpas, lavadas e desinfetada sob controlo oficial. No Regulamento (CE) Nº 1069/2009 de 21/10/09, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais cita que carcaças de animais mortos/doentes devem ser tratados, utilizados ou eliminados como categoria 2. O operador é responsável em assegurar o destino correto destes subprodutos.	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 1069/2009 de 21/10/09	Matérias da categoria 2: Animais e partes de animais, mortos e não abatidos ou mortos para consumo humano, incluindo animais mortos para fins de controlo de doenças.		
Rampa de lavagem e desinfecção	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) paredes laterais impermeabilizadas - 3,50m de altura; b) pressão da água - 3 atm.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Deve existir um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte para gado. Todavia os matadouros não são obrigados a possuir estes locais e instalações se a autoridade competente assim o permitir e se existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim.	Segundo a legislação portuguesa não há a obrigatoriedade da instalação para higienização dos meios de transporte dos animais, desde que haja nas proximidades local oficialmente aprovado para realização do mesmo.	Semelhante
Chuveiro anterior à insensibilização	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) pressão da água - 1,5 atm; b) tempo de banho - 3 min; c) capacidade - 20% da velocidade horária de matança: 2 suínos/m²; d) paredes - 1,10 m de altura;	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Os animais deverão estar limpos.	A legislação portuguesa prevê que os animais que se destinam ao abate apresentem a pele	Semelhante

		e) declividade do piso - 2,5 a 3,0%.	Regulamento de execução (UE) N° 627/2019 de 15/03/19	A inspeção ante mortem deve incluir a verificação do cumprimento, pelos operadores das empresas do setor alimentar, da sua obrigação de assegurar que a pele ou o velo dos animais estão limpos, a fim de evitar qualquer risco inaceitável de contaminação da carne fresca durante o abate.	limpa, a fim de evitar o risco de contaminação, mas não determina a construção de infraestrutura para tal.	
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--

Sala de abate						
Box de insensibilização	Portaria N° 711 de 01/11/95	a) amperagem do choque - alta voltagem e baixa amperagem (0,5 a 2 amp); b) voltímetro regulável para - 350 a 750 Volts; c) capacidade - 20% da velocidade horária de matança: 2 suínos/m²; d) paredes - 1,10m de altura; e) declividade do piso - 2,5 a 3,0 %;	Regulamento (CE) N° 853/2004 de 29/04/04	Dispor de um número suficiente de salas adequadas para as operações a efetuar; Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, da seguinte operação: Atordoamento.	Segundo legislação portuguesa deve ser prevista a separação, no espaço ou no tempo, para a realização do atordoamento. A regulamentação portuguesa define apenas o valor mínimo de amperagem para o atordoamento, no entanto os operadores devem seguir as instruções dos fabricantes sobre os equipamentos de atordoamento e monitorizar a eficácia do mesmo.	Semelhante
			Regulamento (CE) N° 1099/2009 de 24/09/09	Equipamento e instalações de imobilização 1. O equipamento e as instalações de imobilização são concebidos e construídos de modo a: a) Otimizar a aplicação do método de atordoamento ou occisão; b) Evitar lesões ou contusões para os animais; c) Minimizar a resistência e a vocalização quando da imobilização dos animais; d) Minimizar o tempo de imobilização. A corrente mínima para o atordoamento (aplicação da corrente da cabeça ao corpo) é de 1,30 amperes para os suínos.		

Sala de abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	Piso: a) construído de material impermeável, antiderrapante e resistente a choques e ataque de ácidos; b) declividade do piso 1,5 a 3,0 %; c) serão arredondados todos os ângulos formados pelas junções das paredes com o piso.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Nas superfícies do solo deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado.	Apesar da legislação brasileira exigir que os cantos sejam arredondados nas junções das paredes e pisos, os requisitos não deixam de ser semelhantes.	Semelhante
		Paredes: a) pé-direito 5 m; b) serão de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cores claras, "gressit", ou outro material aprovado pelo DIPOA, altura da impermeabilização 3m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetada. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Possuir instalações que impeçam o contato entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos,	A UE não determina de forma precisa a altura de pé-direito e o tipo de impermeabilização das paredes, mas requer que sejam fáceis de limpar, impermeáveis e lisas, e também devem evitar que a carne toque ao solo, paredes e equipamentos.	Semelhante
		Portas: a) deverá ser de material metálico, ou outro aprovado pelo DIPOA, impermeável e resistente à corrosão. b) Portas de passagem do pessoal 1,20m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetada. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;	A largura das portas, descrita na legislação brasileira, não é um fator crítico para sanidade alimentar, pelo que, os requisitos são considerados semelhantes.	Semelhante

		Janelas: a) deverá ser de caixilhos metálicos b) altura das janelas a partir do piso interno 2m; c) Parte chanfrada do peitoral das janelas ângulo de 45º revestidas com azulejos, "gressit", ou outro material aprovado pelo DIPOA.	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;	Segundo legislação portuguesa, a construção das janelas deve evitar a acúmulo de sujidade. Não especifica a altura a que as janelas devem ser construídas.	Semelhante
		Ventilação: a) Suficiente ventilação natural através de janelas adequadas e amplas, sempre providas de tela à prova de insetos; b) Renovação de ar 3 volumes por hora.	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição. As janelas que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza.	A UE prevê que a ventilação seja suficiente para as atividades, apesar de não determinar que o ar seja renovado a 3 volumes por hora, conforme legislação brasileira. Considera-se, contudo, os requisitos semelhantes.	Semelhante
		Iluminação: a) Suficiente iluminação natural através de aberturas adequadas e amplas. b) Iluminação 100 Lux (armazenagem), 300 Lux (manipulação) 500 Lux (inspeção).	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.	Apesar da legislação portuguesa não prescrever a quantidade de lux de cada área, é recomendado que a iluminação seja adequada e suficiente aos trabalhos.	Semelhante

		<p>Tetos:</p> <p>a) o forro deverá ser construído em concreto, ou outro material de superfície lisa, resistente a umidade e ao calor, desde que aprovado pelo DIPOA;</p> <p>b) é proibido o uso de pintura que "descasque" nas dependências onde são manipulados produtos comestíveis que ainda não receberam proteção de embalagem;</p> <p>c) dispensa-se o uso de forro quando as coberturas forem feitas com estruturas metálicas refratárias ao calor solar, e que sejam vedadas perfeitamente à entrada de insetos, pássaros, etc.</p>	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	Os tetos (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;	A legislação de ambos os países prevê que o teto deve ser de material que não acumule sujidade e que não desprenda, podendo ser dispensado em estabelecimentos que possuam telhados com as mesmas características.	Semelhante
		<p>Separação entre "zona suja" e "zona limpa" da sala de matança:</p> <p>a) Deverá haver separação física entre as zonas "suja" e "limpa", prevendo-se a comunicação conveniente entre as duas zonas.</p>	Regulamento (CE) N° 853/2004 de 29/04/04	<p>Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações:</p> <p>a) escalda, depilação, raspagem e chamusco,</p> <p>b) evisceração e preparação subsequente.</p>	A legislação portuguesa não exige uma estrutura física para a separação destas operações desde que haja uma separação no tempo, não prejudicando o aspecto sanitário do produto.	Semelhante

		<p>Água e vapor:</p> <p>d) é indispensável a instalação de água e vapor em quantidade suficiente e distribuídos convenientemente dentro da sala de matança;</p> <p>e) é obrigatório o uso de misturadores de água e vapor, em número suficiente, ou outro dispositivo de comprovada eficiência, a juízo do DIPOA;</p> <p>f) a água deverá ser potável, clorada.</p>	<p>Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04</p>	<p>Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.</p> <p>O vapor utilizado em contato direto com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos.</p> <p>Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.</p>	<p>A legislação dos dois países exige a instalação de água potável, quente e fria, e vapor para as atividades rotineiras.</p>	Semelhante
		<p>Esgoto:</p> <p>a) deverá dispor de rede de esgoto ligada a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalizações que permitam a perfeita drenagem das águas residuárias;</p> <p>b) devem dispor de ralos sifonados;</p> <p>c) as bocas de descarga para o meio exterior devem possuir grades de ferro à prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.</p>	<p>Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04</p>	<p>Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação.</p> <p>Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.</p>	<p>Na legislação portuguesa não há definição de como deve ser feito o sistema de esgoto, mas descreve que deve evitar a contaminação dos produtos, também através dos refluxos.</p>	Semelhante

Sangria	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) disporá de instalação própria e exclusiva, denominada "túnel de sangria", com a largura mínima de 2 m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo DIPOA.</p> <p>b) o comprimento mínimo do túnel será de 6 m para até 100 suínos por hora.</p> <p>c) o sangue deverá ser recolhido na calha de sangria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável. O piso da calha deverá apresentar declividade, de 5 a 10% em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem;</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: atordoamento e sangria.	Segundo legislação portuguesa a sangria deve ser separada no espaço ou no tempo das outras operações de abate, apesar de não obrigar a construção de túnel de sangria com características físicas definidas.	Não semelhante
Escaldão, depilação e toailete da depilação	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) deverão ser utilizados tanques de escaldagem, metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA, com renovação constante de água, possuindo ainda instalação obrigatória de termômetro que deverá estar entre 62°C a 72°C;</p> <p>b) o comprimento mínimo do tanque será de 5 m para um abate de até 100 suínos por hora;</p> <p>c) a depiladeira será obrigatoriamente mecanizada;</p> <p>d) a saída da depiladeira será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou ainda outro material aprovado pelo DIPOA;</p> <p>e) será permitido o uso de outros processos de escaldagem e depilação, desde que aprovado pelo DIPOA.</p> <p>f) o trilhamento destinado à toailete deverá ser mecanizado, quando o abate for superior a 100 animais/dia;</p> <p>g) o comprimento mínimo do trilho será de 8m, para um abate de 100 suínos por hora;</p> <p>h) a operação depilatória será completada manualmente ou por outro processo aprovado pelo DIPOA e as carcaças lavadas convenientemente antes da entrada na zona limpa.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: no caso do abate de suínos, escalda, depilação, raspagem e chamusco. Quando os suínos não forem esfolados, devem ser-lhes retiradas imediatamente as cerdas. O risco de contaminação da carne com a água de escalda deve ser minimizado. Nesta operação só se podem utilizar aditivos aprovados. Os suínos devem, em seguida, ser cuidadosamente lavados com água potável.	Na legislação portuguesa o escaldão, depilação e a toailete da depilação devem ser separadas no espaço ou no tempo das outras operações de abate, no entanto não são definidas as características físicas dos equipamentos de escaldão e da depilação.	Não semelhante

1. Abertura abdominal torácica 2. Corte da sínfise pubiana 3. Oclusão do reto 4. Abertura da "papada" 5. Inspeção da cabeça e "papada"	Portaria Nº 711 de 01/11/95	Estas operações necessitam de um espaço mínimo de 5 m para uma velocidade de matança até 100 suínos por hora.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: evisceração e preparação subsequente.	A legislação portuguesa não prevê espaço mínimo para as etapas prévias à evisceração, mas define que, deve ser separada no tempo ou no espaço, a evisceração e suas preparações subsequentes.	Semelhante
Evisceração e inspeção de vísceras	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) é obrigatório o uso de mesa rolante para evisceração e inspeção de vísceras, permitindo-se o uso de mesas fixas, em aço inoxidável, para abate até 100 animais/dia; b) o conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada suíno, sendo uma para "vísceras brancas" (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e a outra para "vísceras vermelhas" (coração, língua, pulmões e fígado). Possuirão as seguintes dimensões mínimas: <ul style="list-style-type: none"> bandeja para " vísceras brancas": comprimento: 0,55m largura: 0,70m altura: 0,10m bandeja para "vísceras vermelhas": comprimento: 0,40m largura: 0,70 altura: 0,10. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: a) evisceração e preparação subsequente, b) manuseamento das tripas e dos estômagos limpos, c) preparação e limpeza de outras miudezas.	Na legislação portuguesa a evisceração e manuseamento de miudezas devem ser separadas no espaço ou no tempo das outras operações de abate, no entanto, não são definidas as características físicas dos equipamentos dessas operações.	Não semelhante
Divisão longitudinal da carcaça e da cabeça	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) a plataforma para a serra de carcaças e cabeças deverá estar localizada imediatamente após a evisceração; b) é obrigatória a instalação e uso de esterilizador" próprio para a serra.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	As carcaças de ungulados domésticos podem ser desmanchadas em meias carcaças ou quartos, e meias carcaças num máximo de três grandes peças, em matadouros.	A legislação portuguesa faculta a divisão da carcaça e define que todos os utensílios e equipamentos devem ser desinfetados numa frequência ideal	Não Semelhante

			Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	Os equipamentos devem estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;	para evitar a contaminação das carcaças, mas não prevê instalações próprias para essa operação.	
Inspeção final	Portaria N° 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) isolada das diferentes áreas de trabalho da sala de matança, em local de fácil acesso, com iluminação natural e artificial abundante, o mais próxima possível das linhas de inspeção, facilitando, o recebimento de vísceras, órgãos e carcaças a ela destinados; b) disporá de área correspondente a 8% da área total da sala de matança; c) deverá dispor de "chute" para condenados e/ou carrinhos e/ou recipientes de chapa galvanizada, com a finalidade de receberem os resíduos de órgãos e/ou carcaças condenadas. 	Regulamento de execução (UE) N° 627/2019 de 15/03/19	As carcaças e as miudezas que as acompanham devem ser submetidas a uma inspeção <i>post mortem</i> imediatamente após o abate. As autoridades competentes podem exigir que o operador da empresa do setor alimentar disponibilize instalações técnicas especiais e espaço suficiente para examinar as miudezas.	A legislação portuguesa estabelece que todas as carcaças e miudezas sejam inspecionadas <i>post mortem</i> , no entanto não obriga a construção de instalação isolada para essa operação.	Não semelhante
Anexos da Inspeção Final	Portaria N° 711 de 01/11/95	<p>Câmara de sequestro para resfriamento de carcaças</p> <ul style="list-style-type: none"> a) localizar-se-á ao lado da Inspeção Final, possuindo trilho de entrada direto para a câmara, comunicando-se esta diretamente com a desossa de sequestro, b) deverá ter trilhamento com capacidade para acomodar no mínimo 5% (cinco por cento) da capacidade máxima diária de matança; c) Estabelecimento com abate de até 100 animais/dia, poderá realizar o sequestro das carcaças nas câmaras de resfriamento, com isolamento apropriado. <p>Desossa de sequestro</p> <ul style="list-style-type: none"> a) localizada ao lado da câmara de sequestro, sendo destinada exclusivamente à desossa de carcaças para aproveitamento condicional b) Estabelecimentos com abate de até 100 suínos/dia poderão realizar a desossa de sequestro no final dos trabalhos de desossa normais. <p>A câmara de sequestro e a desossa deverão ser dotadas de portas com chaves, de uso exclusivo da Inspeção Federal.</p>	Regulamento (CE) N° 853/2004 de 29/04/04	A carne retida ou declarada imprópria para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não devem entrar em contato com a carne declarada própria para consumo humano. Devem existir locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano.	A legislação dos dois países estabelece que a carne retida após inspeção <i>post mortem</i> seja separada das carnes próprias para consumo e fechadas à chave, no entanto a legislação portuguesa não define as características físicas da câmara e desmancha destinadas a este fim.	Semelhante

Anexos da sala de abate						
Tripária	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) obrigatoriamente dividida em primeira (zona suja) e segunda etapas (zona limpa); b) não será permitida em hipótese alguma a comunicação direta da tripária com a seção de miúdos, ou com a sala de matança; c) pé-direito mínimo de 4m; d) paredes de alvenaria impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou de cor clara, ou outro material aprovado pelo DIPOA. Os encontros entre paredes e destas com o piso devem ser arredondados; e) a dimensão mínima de cada zona será de 20 m² para um abate de até 100 suínos/hora.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: manuseamento das tripas e dos estômagos limpos. Possuir uma divisão separada para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a menos que a autoridade competente autorize, caso a caso, a separação dessas operações no tempo, num matadouro específico.	A legislação portuguesa estabelece que tenha uma divisão separada para o manuseio de tripas sujas e limpas, mas também pode ser uma separação apenas no tempo, caso a autoridade competente autorize e não são definidas as características físicas da infraestrutura, conforme legislação brasileira.	Não semelhante
Seção de miudezas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizada em sala específica, comunicando-se ao término da mesa de evisceração; b) não será permitida a abertura de portas de comunicação direta com a sala de matança, sendo esta realizada através de óculo que conterá calha ligando o término da mesa de inspeção de vísceras à seção de miúdos; c) quando localizada no pavimento inferior, a comunicação se fará através de "chute(s)". d) a dimensão mínima desta seção será de 20 m² para um abate de até 100 suínos/hora.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: preparação e limpeza de outras miudezas, embalagem das miudezas.	Na legislação portuguesa está prevista apenas a separação no espaço ou no tempo para a preparação das miudezas e não estabelece as condições físicas da estrutura.	Não semelhante
Seção de cabeças	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizada após a última linha de inspeção da sala de matança, não se permitindo comunicação direta com esta através de porta. No caso de localizar-se no piso inferior deverá ser ligada através de "chute"; b) deverá possuir equipamentos em aço inoxidável que facilitem a realização dos trabalhos de desarticulação da mandíbula e descarte da cabeça. Possuirá mesa equipada com chuveiro e fundo falso removível, de chapa inoxidável perfurada, de forma que permita lavar as carnes e drenar constantemente as águas residuais; c) não será permitida a comunicação direta desta seção com as da tripária e miúdos; d) a dimensão mínima desta seção será de 20 m² para um abate de até 100 suínos/hora.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: preparação e limpeza de outras miudezas, em especial manuseamento das cabeças esfoladas, caso essa operação não seja efetuada na cadeia de abate.	Na legislação portuguesa está prevista apenas a separação no espaço ou no tempo para o manuseio de cabeças esfoladas e não determina as condições físicas da infraestrutura.	Não semelhante

Pés, rabos e orelhas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) localizada após a última linha de inspeção da sala de matança, não se permitindo comunicação direta com esta através de porta. No caso de localizar-se no piso inferior deverá ser ligada através de "chute;</p> <p>b) deverá ser prevista comunicação com fluxo operacional adequado para as dependências de salga e congelamento</p> <p>c) a dimensão mínima desta seção será de 20 m² para um abate de até 100 suínos/hora.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	<p>As cabeças, incluindo o focinho e os beiços, e os pés devem ser manuseados de forma a evitar a contaminação.</p> <p>As cabeças e os pés devem ser esfolados ou escaldados e depilados; contudo, quando a autoridade competente o autorize, os pés visivelmente limpos podem ser transportados para um estabelecimento aprovado que efetua a manipulação posterior dos pés para a transformação em géneros alimentícios e aí ser esfolados ou escaldados e depilados.</p>	Na legislação portuguesa está previsto apenas que a manipulação dos pés deve evitar a contaminação, no entanto não estabelece condições físicas para tal.	Não semelhante
Seção de higienização de roldanas, ganchos, balancins e correntes	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) localizada de forma que estes equipamentos sigam preferencialmente por meio de trilho aéreo próprio diretamente até a zona suja da sala de matança;</p> <p>b) o retorno destes equipamentos deverá ser imediato e preferentemente feito por meio de trilho aéreo próprio;</p> <p>c) a área mínima desta seção deverá ser de 20 m².</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.	Apesar de estar prevista a instalação para higienização de utensílios e equipamentos, a legislação portuguesa não obriga a construção da mesma e também não define características mínimas da infraestrutura.	Não semelhante

Instalações frigoríficas						
Instalações frigoríficas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Obrigatórias</p> <p>a) Antecâmaras</p> <p>b) Câmara(s) de resfriamento para o sequestro de carcaças e desossa de sequestro;</p> <p>c) Câmara(s) para resfriamento de carcaças;</p> <p>d) Desossa climatizada;</p> <p>e) Câmara(s) de salga;</p> <p>f) Túneis de congelamento rápido;</p> <p>g) Câmara(s) para estocagem de congelados;</p> <p>h) Instalações e equipamentos para produção de frio (sala de máquinas);</p> <p>Obrigatórias, de acordo com a linha industrial de fabricação de produtos:</p> <p>a) Ambientes climatizados: salsicharia ou/e presuntaria ou/e fatiados ou/e embalagem por sistema a vácuo;</p> <p>b) Câmara(s) para carnes resfriadas;</p> <p>c) Câmara(s) de massa;</p> <p>d) Câmara(s) para cura de presunto ou/e bacon ou/e copa;</p> <p>e) Câmara(s) de resfriamento de presuntos cozidos;</p> <p>f) Câmara(s) para produtos prontos;</p> <p>Obrigatória para o descongelamento de carnes:</p> <p>a) Câmara(s) de descongelamento.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Disponham de câmaras para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, exceto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne; Disponham de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura estabelecidos.	São exigidas pela legislação portuguesa ambientes equipados para a manutenção das temperaturas das carnes e miudezas, e separação de carnes embaladas e expostas. Sendo que na armazenagem e na desmancha, a carne deve ser mantida a uma temperatura não superior a 7 °C, e a congelação deve ser sem demoras injustificadas e armazenadas a uma temperatura interna não superior a -18 °C, no entanto não obriga a construção de várias câmaras conforme legislação brasileira.	Semelhante
Padrões e medidas mínimas gerais	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) pé-direito 3,50 m com exceção dos túneis de congelamento de carcaças, câmara(s) de estocagem, câmara(s) de resfriamento de carcaças, câmara(s) de triagem e câmara(s) de descongelamento de carcaças que serão de 4,50 m;</p> <p>b) caimento do piso 1,5% a 3%</p> <p>c) largura das portas 1,20m.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado. Possuir instalações que impeçam o contato entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos.	Não há na legislação portuguesa especificações físicas das câmaras e salas climatizadas, há a prescrição de escoamento de águas residuais adequado e também que as instalações devem evitar que a carne toque ao chão e paredes.	Não semelhante

Antecâmaras	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) largura: 2,00m; b) vão livres das portas: para meias carcaças isoladas em ganchos 1,20m, para carcaças em balancins 1,60m, largura dos balancins 0,42m.		Não há	A legislação portuguesa não exige antecâmaras.	Não semelhante
Câmara de sequestro de carcaças	Portaria Nº 711 de 01/11/95	capacidade: 5% da capacidade máxima diária da matança.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem existir locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano.	A legislação portuguesa não define dimensão da armazenagem de carne retida após inspeção.	Não semelhante
Câmara para resfriamento/arrefecimento de carcaças	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura que devem atingir as carnes entre 1°C a -1°C; b) velocidade do ar: 2 a 3 m/seg; c) distância do trilhamento: d) das paredes, nas extremidades 1,00 m - das paredes, nas laterais 0,60 m - entre trilhos paralelos: para meias carcaças isoladas em ganchos: 0,50 m - para balancins: 0,60 m e) altura do trilhamento: 3,00 m; f) distanciamento das carcaças entre si: meias carcaças isoladas em ganchos: (4 meias carcaças por metro linear de trilho) 0,25m - carcaças em balancins: (6 meias carcaças por metro linear de trilho) 0,33m; g) número de câmaras: o dobro da capacidade de matança diária.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A inspeção <i>post mortem</i> deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 e ser mantida a essa temperatura durante a armazenagem. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte. Durante as operações de refrigeração, deve existir uma ventilação adequada que evite a condensação na superfície da carne.	São exigidas pela legislação portuguesa infraestruturas equipadas para a manutenção das temperaturas das carnes (temperatura não superior a 7 °C), uma ventilação adequada, e que as instalações devem evitar que a carne toque ao solo e equipamentos, mas não define características físicas mínimas e quantidade de câmaras.	Não semelhante

Desossa climatizada	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura interna: 16°C. Estabelecimento habilitado a União Europeia 10°C (dez graus centígrados) b) pé-direito 3,50m; c) caimento do piso 1,5% a 2%; d) paredes azulejadas até teto; e) portas: largura 1,20m; f) altura das janelas a partir do piso interno 2,00m; g) iluminação 300 lux; h) altura do trilhamento 3,00m.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	<p>Durante a desmancha, a desossa, a aparagem, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, a carne seja mantida a uma temperatura não superior a 3 °C no caso das miudezas e a 7 °C no caso da restante carne, através de uma temperatura ambiente máxima de 12 °C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente;</p>	<p>A legislação portuguesa prevê temperatura máxima ambiente de 12º C e não determina características físicas da infraestrutura, no entanto estabelece que as instalações tenham paredes impermeabilizadas, adequado escoamento das águas residuais, iluminação adequada e que a carne não deve tocar o chão.</p>	Não semelhante
Câmara de salga	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura 5°C a 10°C; b) paredes azulejadas até 2,00m; c) distância das pilhas às paredes e colunas 0,40m; d) plataformas azulejadas: altura 0,10m - largura máxima 2,00m - caimento central 2 a 3%.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.</p>	<p>Apesar da legislação portuguesa não determinar características físicas para as instalações de acondicionamento das matérias primas transformadas, determina que seja em salas separadas, refrigeradas, com paredes impermeáveis, de fácil higienização e a que carne não deve tocar paredes e equipamentos.</p>	Semelhante

Túneis de congelação rápida	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura -35°C a -40°C; b) velocidade do ar 5 a 6 m/seg; c) trilhamento para congelamento de carcaça - altura 3,00m - distância das paredes, colunas e equipamentos de frio 1,00m - distância entre trilhos paralelos 0,60m; d) capacidade: meias carcaças isoladas em ganchos 4 meias carcaças por metro linear de trilho - carcaças em balancins 6 meias carcaças por metro linear de trilho.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação.	A legislação portuguesa não determina a temperatura de congelação e o tamanho das salas, apesar de estabelecer que a congelação seja realizada sem demoras e que a carne não toque o chão e equipamentos.	Não Semelhante
Câmara de armazenagem de congelados	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura -18°C à -25°C; b) distância das pilhas: das paredes 0,30m - das baterias de frio 0,40m - do teto 0,20m- do piso 0,10m; c) capacidade: carne congelada com osso 350 kg/m3 carne congelada desossada 500 kg/m3.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, em especialmente para os alimentos congelados. Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados ou embalados se: congelada a uma temperatura interna não superior a – 18 °C. Estas condições de temperatura devem ser mantidas durante a armazenagem e o transporte.	A legislação portuguesa determina que os produtos congelados sejam acondicionados em salas equipadas que mantenham o produto numa temperatura inferior a -18° C e que as carnes não toquem o piso e equipamentos, mas não determina a capacidade dessas instalações.	Não semelhante

Ambientes climatizados: salsicharia, presuntaria, fatiados e embalagem por sistema à vácuo	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura 16°C; b) pé-direito 3,50m; c) caimento do piso 1,5% a 2%; d) paredes azulejadas até teto; e) portas: largura 1,20m; f) altura das janelas a partir do piso interno 2,00m; g) iluminação 300 lux;	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde. A cadeia de frio não deve ser interrompida. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor.</p> <p>As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.</p>	A legislação portuguesa prevê que a cadeia de frio não seja interrompida nas matérias primas, matérias primas transformadas e produtos acabados, mas não determina valores de temperatura e nem características físicas da infraestrutura, no entanto estabelece que as instalações sejam separadas para produtos transformados, que tenham paredes impermeabilizadas, adequado escoamento das águas residuais e iluminação adequada.	Não semelhante
Câmara para carnes refrigeradas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deverá estar localizada de maneira a facilitar o fluxo de recebimento de carnes da desossa e saída desta para a industrialização b) temperatura 0°C.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	Apesar da legislação portuguesa não estabelecer temperatura para as salas de matérias primas resfriadas, é previsto que as carnes devem ser mantidas a temperatura inferior a 7°C e que as instalações sejam construídas de forma a permitir o andamento contínuo das operações.	Semelhante

Câmara de massa	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) será localizada em anexo à salsicharia b) temperatura 0°C.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	Apesar da legislação portuguesa não estabelecer temperatura para as salas de matérias primas transformadas, é previsto que as carnes devem ser mantidas a temperatura inferior a 7°C e que as instalações sejam construídas de forma a permitir o andamento contínuo das operações.	Semelhante
Câmara para cura de presunto ou/e bacon ou/e copa	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizar-se-á de maneira a racionalizar as comunicações com os fumeiros, estufas, salsicharia e presuntaria; b) temperatura 5 a 10°C; c) paredes azulejadas até 2,00m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	Apesar da legislação portuguesa não estabelecer temperatura para as salas de matérias primas transformadas, é previsto que as carnes devem ser mantidas a temperatura inferior a 7°C, que as paredes sejam impermeáveis e que as instalações sejam construídas de forma a permitir o andamento contínuo das operações.	Semelhante

Câmara para resfriamento/arrefecimento de presuntos e produtos cozidos	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizada de forma a favorecer o fluxo operacional com as estufas e o ambiente climatizado da presuntaria; b) temperatura 0°C.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	Apesar da legislação portuguesa não estabelecer temperatura para as salas de produtos acabados, é previsto que as carnes devem ser mantidas a temperatura inferior a 7°C e que as instalações sejam construídas de forma a permitir o andamento contínuo das operações.	Semelhante
Câmara de produtos prontos	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizar-se-á nas proximidades da seção de embalagem e com fácil acesso ao embarque de produtos prontos; b) temperatura 0°C.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	Apesar da legislação portuguesa não estabelecer temperatura para as salas de produtos acabados, é previsto que as carnes devem ser mantidas a temperatura inferior a 7°C e que as instalações sejam construídas de forma a permitir o andamento contínuo das operações.	Semelhante
Câmara de expedição	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura na intimidade das massas musculares) 0 °C; b) temperatura ambiente -2°C; c) capacidade: meias carcaças isoladas em ganchos 6 meias carcaças - carcaças em balancins 8 meias carcaças; d) velocidade do ar 2 a 3 m/seg.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A inspeção <i>post mortem</i> deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura. A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 e ser mantida a essa temperatura durante a armazenagem e transporte.	A legislação portuguesa determina que as carnes sejam mantidas numa temperatura inferior a 7°C e não determina a dimensão dessas instalações.	Não semelhante

Câmara para descongelamento	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) temperatura 5°C; b) velocidade do ar 2 a 3 m/seg; c) largura das portas 1,60m; d) altura do trilhamento 3,00m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	A descongelação dos géneros alimentícios deve ser efetuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos. Durante a descongelação, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados caso apresentem um risco para a saúde. Depois da descongelação, os alimentos devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas.	Não é determinada pela legislação portuguesa a temperatura de descongelamento dos produtos, nem as características físicas para este fim, no entanto define que deve ser realizado de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismo e que as carnes não toquem o piso.	Semelhante
INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS						
Banha	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Obrigatórias</p> a) Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos; b) Sala para cristalização; c) Sala para acondicionamento (depósito e expedição). <p>Padrões e medidas</p> a) pé-direito mínimo de 4m; b) declividade do piso de 1,5% a 3%; c) paredes de alvenaria, impermeabilizadas com altura mínima de 2m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04 Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	<p>As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.</p> <p>Cada estabelecimento de transformação deve dispor de:</p> a) Instalações de refrigeração para a armazenagem das matérias-primas a uma temperatura não superior a 7 °C, b) Uma sala de expedição.	A legislação portuguesa não obriga a construção de salas específicas para o processamento das gorduras, nem suas condições físicas para o processamento, estabelece que a matéria prima seja mantida refrigerada e que disponha de uma sala de expedição, que o piso tenha um escoamento adequado e que as paredes sejam impermeabilizadas.	Não semelhante

Salsicharia	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) destina-se ao preparo e envasamento de embutidos e fiambres;</p> <p>b) pé-direito 3,50m;</p> <p>c) caimento do piso 1,5% a 2%;</p> <p>d) paredes azulejadas até teto;</p> <p>e) portas: largura 1,20m;</p> <p>f) altura das janelas a partir do piso interno 2,00m;</p> <p>g) iluminação 300 lux;</p> <p>Anexos da salsicharia</p> <p>a) Câmara para carnes resfriadas;</p> <p>b) Sala para condimentos;</p> <p>c) Sala de rebeneficiamento ou/e preparo de tripas;</p> <p>d) Câmara para cura;</p> <p>e) Câmara(s) de massa;</p> <p>f) Fumeiros;</p> <p>g) Estufas;</p> <p>h) Sala (s) para cura (maturação);</p> <p>i) Sala para lavagem, secagem, parafinação e embalagem;</p> <p>j) Sala para embalagem pelo sistema à vácuo;</p> <p>k) Sala para fatiados;</p> <p>l) Câmara para produtos prontos;</p> <p>m) Sala para higienização de carros, bandejas e fôrmas;</p> <p>n) Sala para armação de caixas;</p> <p>o) Encaixotamento de produtos;</p> <p>p) Sala para depósito e carimbagem de rótulos.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	A legislação portuguesa não determina a construção de salas exclusivas e suas características físicas para o processamento das carnes, apenas estabelece que a construção permita um fluxo contínuo das operações e que possuam locais equipados para assegurar as temperaturas das matérias primas e produtos acabados durante todo o processamento. Estabelece que o piso tenha um escoamento adequado de águas residuais, que as paredes sejam fáceis de limpar e impermeáveis e a iluminação adequada.
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Sejam construídos de modo a evitar a contaminação da carne e respectivos produtos, em particular: <p>a) Permitindo o andamento contínuo das operações;</p> <p>b) Garantindo a separação entre os diferentes lotes de produção;</p> <p>Disponham de câmaras para a armazenagem separada das carnes e produtos embalados e das carnes e produtos expostos, exceto quando forem armazenados em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam representar uma fonte de contaminação;</p> <p>Disponham de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura estabelecidas.</p>	

Não semelhante

Presuntaria	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) destina-se a fabricação de presuntos cozidos, paletas cozidas e apresuntados;</p> <p>b) pé-direito 3,50m;</p> <p>c) caimento do piso 1,5% a 2%;</p> <p>d) paredes azulejadas até teto;</p> <p>e) portas: largura 1,20m;</p> <p>f) altura das janelas a partir do piso interno 2,00m;</p> <p>g) iluminação 300 lux.</p> <p>Anexos da presuntaria</p> <p>a) Sala de condimentos;</p> <p>b) Câmara(s) para cura de presuntos;</p> <p>c) Estufa e tanque (s) para cozimento;</p> <p>d) Câmara(s) para resfriamento de presuntos;</p> <p>e) Sala para embalagem à vácuo;</p> <p>f) Câmara(s) para produtos prontos;</p> <p>g) Sala para higienização de carros, bandejas e fôrmas;</p> <p>h) Sala para armação de caixas;</p> <p>i) Sala para depósito e carimbagem de rótulos.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	A legislação portuguesa não determina a construção de salas exclusivas e suas características físicas para o processamento das carnes, apenas estabelece que a construção permita um fluxo contínuo das operações e que possuam locais equipados para assegurar as temperaturas das matérias primas e produtos acabados durante todo o processamento. Estabelece que o piso tenha um escoamento adequado de águas residuais, que as paredes sejam fáceis de limpar e impermeáveis e a iluminação adequada.
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Sejam construídos de modo a evitar a contaminação da carne e respectivos produtos, em particular: <p>a) Permitindo o andamento contínuo das operações;</p> <p>b) Garantindo a separação entre os diferentes lotes de produção;</p> <p>Disponham de câmaras para a armazenagem separada das carnes e produtos embalados e das carnes e produtos expostos, exceto quando forem armazenados em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam representar uma fonte de contaminação;</p> <p>Disponham de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura estabelecidas.</p>	

Não semelhante

Enlatados	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) destina-se à fabricação de produtos enlatados;</p> <p>b) pé-direito 3,50m;</p> <p>c) caimento do piso 1,5% a 2%;</p> <p>d) paredes azulejadas até teto;</p> <p>e) portas: largura 1,20m;</p> <p>f) altura das janelas a partir do piso interno 2,00m;</p> <p>g) iluminação 300 luxes;</p> <p>h) sala de elaboração: destinada ao preparo de massas para os produtos enlatados</p> <p>i) sala de enlatamento: onde realizar-se-ão os trabalhos de enlatamento e recravagem</p> <p>Anexos da sala de enlatamento;</p> <p>a) sala para depósito e escaldagem de latas vazias;</p> <p>b) sala de autoclavagem;</p> <p>c) sala de incubação, rotulagem, acondicionamento, depósito e expedição de enlatados;</p> <p>d) estufa de prova.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.	A legislação portuguesa não determina a construção de salas exclusivas e suas características físicas para o processamento das carnes, apenas estabelece que a construção permita um fluxo contínuo das operações e que possuam locais equipados para assegurar as temperaturas das matérias primas e produtos acabados durante todo o processamento. Estabelece que o piso tenha um escoamento adequado de águas residuais, que as paredes sejam fáceis	Não semelhante
-----------	-----------------------------	--	--	--	--	----------------

			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Sejam construídos de modo a evitar a contaminação da carne e respectivos produtos, em particular: a) Permitindo o andamento contínuo das operações; b) Garantindo a separação entre os diferentes lotes de produção; Disponham de câmaras para a armazenagem separada das carnes e produtos embalados e das carnes e produtos expostos, exceto quando forem armazenados em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam representar uma fonte de contaminação; Disponham de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura estabelecidas.	de limpar e impermeáveis e a iluminação adequada.	
--	--	--	--	---	---	--

PARTE GERAL						
Água	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deve existir produção de água potável em abundância para suprir as necessidades diárias, podendo serem utilizadas águas de superfície ou/e de profundidade; b) o volume diário mínimo de água deve ser de 850L/suíno abatido; c) o aproveitamento de águas de superfície exigirá tratamento eficiente e completo, e no caso de águas de profundidade, será exigida apenas a cloração;	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.	A legislação portuguesa não define o volume diário de água mínimo por animal abatido, mas estabelece que o abastecimento de água seja adequado para as operações e requer tratamento adequado para as águas de superfície conforme legislação brasileira.	Semelhante
			Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27/08/2007	Para garantir as normas de qualidade da água potável, há que tomar medidas de proteção adequadas para assegurar a boa qualidade nas águas de superfície e subterrâneas; que o mesmo objetivo pode ser atingido através de medidas de tratamento adequadas, a serem aplicadas antes do fornecimento.		

Esgoto	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) é indispensável a existência de curso d'água perene, com caudal suficiente, para o livre escoamento de todas as águas residuais;</p> <p>b) exige-se tanques para decantação de gorduras e o devido tratamento, através de métodos eficientes que eliminem os resíduos orgânicos e a poluição ambiental antes de serem lançados nos cursos d'água.</p> <p>c) a canalização deverá ser completa até os locais de tratamentos, não se permitindo o livre curso de águas residuais a "céu aberto".</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte direta ou indireta de contaminação.</p> <p>Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.</p>	A legislação portuguesa não determina as características do terreno a ser utilizado para a construção da indústria, nem que a canalização seja completa até o tratamento das águas, no entanto exige que existam procedimentos de autocontrolo antes do deságue das águas residuais em meio receptor aquático, de um modo higiénico e respeitador do ambiente.	Não semelhante
			Portaria Nº 809/1990 de 10/10/90	O cumprimento das normas constantes nesta portaria será verificado através de um procedimento de autocontrolo, entendendo-se estas normas como referentes à qualidade das águas residuais antes de qualquer diluição no meio receptor aquático.		
Áreas adjacentes	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) os portões de entrada e saída, assim como as áreas de circulação, devem ser independentes;</p> <p>b) a delimitação da área do estabelecimento, deverá, ser feita por muros ou/e cercas de tela ou arame, não se permitindo o uso de madeira;</p> <p>c) as áreas destinadas a circulação de veículos e de pessoal deverão possuir pavimentação adequada,</p> <p>d) é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais.</p>		Não há	A legislação portuguesa não determina as características das áreas adjacentes à indústria para a construção da mesma.	Não semelhante

DEPENDÊNCIAS AUXILIARES						
Gabinete do serviço veterinário	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizar-se-á dentro do perímetro do estabelecimento ficando situada a parte e mantendo afastamento adequado de qualquer outro prédio; b) deverá ser dimensionada de acordo com as necessidades numéricas de funcionários.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem existir instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipadas e que possam ser fechadas à chave, destinadas a utilização exclusiva pelo serviço veterinário.	Ambas as legislações requerem uma sala exclusiva para uso do serviço veterinário oficial. Apesar da legislação brasileira ainda estabelecer que a localização seja afastada de outros prédios e dimensão adequada, há equivalência.	Semelhante
Vestiários	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizados de forma adequada, separados do bloco industrial e dentro do perímetro do estabelecimento; b) deverão ser dimensionados de forma suficiente as necessidades diárias, e compatível com o número de operários, prevendo-se a separação de vestiários masculino e feminino; c) deverá possuir pisos impermeabilizados com cerâmica e paredes com azulejos até a altura mínima de 2m; d) os sanitários e chuveiros deverão ficar separados por meio de parede dos locais onde se realiza a troca de roupa e serão colocados em número suficiente, prevendo-se, no mínimo, para o sexo masculino 1 vaso sanitário para cada 20 operários, e 1 chuveiro para cada 15, além dos mictórios. Para o sexo feminino tanto o número de vasos sanitários como o número de chuveiros deve ser calculado na base de 1 (um) para cada 15 operários; e) deverá dispor de armários telados e individuais, providos de divisão interna que permita a separação das roupas e calçados.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.	A legislação brasileira normatiza localização, dimensão, impermeabilização de paredes e piso, quantidade de chuveiros e sanitários e ainda a existência de armários individuais para cada funcionário, enquanto a legislação portuguesa prescreve vestiários adequados.	Não semelhante

Lavandaria	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) localizar-se-á preferentemente entre os vestiários masculino e feminino de forma a facilitar o recebimento e a entrega de uniformes; b) deverá dispor de área, instalações e pessoal suficientes para o atendimento dos trabalhos diários de higienização dos uniformes; c) deverá possuir pisos impermeabilizados com cerâmica e paredes com azulejos até a altura mínima de 2m; 		Não há	A legislação portuguesa não determina a construção de lavandaria na indústria.	Não semelhante
Refeitório	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) localizar-se-á separado do bloco industrial, podendo ficar dentro ou fora dos limites do estabelecimento; b) deverá possuir instalações, equipamentos e pessoal suficientes ao atendimento do número de refeições diárias; c) deverá possuir pisos impermeabilizados com cerâmica e paredes com azulejos até a altura mínima de 2m; d) independente do número de operários, será obrigatória a instalação de local próprio para a realização de lanches. 		Não há	A legislação portuguesa não determina a existência de refeitório na indústria.	Não semelhante
Escritórios	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) devem ser localizados em prédio à parte, independente do bloco principal da indústria; b) localização pode ser fora do perímetro do estabelecimento. 		Não há	A legislação portuguesa não estabelece a localização dos escritórios.	Não semelhante
Almoxarifado/ Armazém	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) será destinado a guarda dos materiais de uso geral na indústria, devendo ser dimensionado de maneira a atender as necessidades; b) localizado em prédio à parte, permitindo-se a comunicação indireta com este; c) será permitido o depósito de condimentos ou/e rótulos, quando colocados em local próprio e separado; <p>também os produtos químicos e venenos, devem ter área específicas e isoladas.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os produtos de limpeza e os desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.	A legislação portuguesa estabelece que os produtos de limpeza sejam acondicionados em locais distintos do preparo dos alimentos enquanto a legislação brasileira determina a localização e salas exclusivas.	Não semelhante

Sanitários	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) deverá dispor de sanitários para ambos os sexos em número suficiente; b) localizar-se próximo ao bloco industrial, comunicando-se com este sempre de forma indireta; c) deverá ser previsto 1 sanitário para cada 20 operários do sexo masculino. Para o sexo feminino este número deve ser calculado na base de 1 para cada 15 operárias. d) deverá possuir pisos impermeabilizados com cerâmica e paredes com azulejos até a altura mínima de 2m; e) nas saídas dos sanitários deverão ser colocados lavatórios (pias) coletivas em número suficiente; f) serão exigidas aberturas amplas que permitam farta ventilação e constante renovação do ar. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.</p> <p>As instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica.</p>	A legislação brasileira estabelece que haja sanitários separados para cada sexo, localização, quantidade, impermeabilização de paredes e piso e ventilação suficiente, enquanto a legislação portuguesa estabelece sanitários em número suficiente, sem comunicação com áreas de produção e ventilação adequada.	Não semelhante
Depósito de sal	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) será localizado fora do bloco industrial, em prédio a parte, permitindo-se comunicação indireta com a indústria; b) exclusivamente destinado a depositar o sal a ser usado em produtos comestíveis, devendo ser dimensionado de forma a armazenar a quantidade de sal necessária; c) as condições internas de piso e paredes deverão ter adequada impermeabilização recomendando-se o uso de cimento liso. 		Não há	A legislação portuguesa não determina a construção de depósito de sal exclusivamente.	Não semelhante
Sala de cerdas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) instalação obrigatória, destinada a secagem de cerdas e "casquinhos" dos suínos abatidos b) localizar-se fora do bloco industrial, prevendo-se o fluxo adequado desta estufa com a zona suja da sala de matança; c) será dimensionada de acordo a atender as necessidades de trabalho, possuindo equipamento próprio e adequado que permita circulação de ar quente mantendo uma temperatura ambiente de no mínimo 65°C. 		Não há	A legislação portuguesa não determina a construção de instalação própria para secagem de cerdas e casquinhos.	Não semelhante

Depósito/ Sala de couros	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) destinada ao depósito temporário de couros, devendo localizar-se em prédio à parte e afastado do bloco industrial; b) deverá possuir dimensões que atendam ao volume de produção do estabelecimento; c) os pisos e paredes deverão ser impermeabilizados com cimento liso.		Não há	A legislação portuguesa não determina a construção de depósito de couros.	Não semelhante
Caldeiras	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) localizadas em prédio próprio, mantendo afastamento do bloco industrial, possuindo instalações e equipamentos, que atendam a legislação em vigor, no que diz respeito a segurança de trabalho; b) deverá existir depósito próprio para lenha quando esta for utilizada nas caldeiras, ficando o mesmo afastado do bloco industrial e dispondo de circulação conveniente, bem como dimensões que atendam as necessidades.		Não há	A legislação portuguesa não estabelece a localização da caldeira e não determina a existência de depósito de lenhas.	Não semelhante
Oficinas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deverá ser prevista localização que mantenha afastamento adequado do bloco industrial e das dependências auxiliares; b) será permitida a existência de salas destinadas à manutenção de equipamentos no corpo industrial, desde que devidamente separada da área de produção.		Não há	A legislação portuguesa não estabelece a localização da oficina.	Não semelhante

Equipamentos					
	Brasil		Portugal		Interpretação/ Equivalência
	Legislação	Exigências	Legislação	Exigências	
Trilhagem/ Vias aéreas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) Altura do trilhamento na sangria 4,00m; b) Altura do trilhamento de sangria à calha coletora de sangue 3,00m; c) Distância de cada lado do trilhamento às paredes, no túnel de sangria 1,00m; d) Altura do trilhamento até o chuveiro de carcaças 4,00m; e) Altura do trilhamento após o chuveiro de carcaças 3,00 m; f) Distância do trilho às colunas 0,60m; g) Distância do trilho às paredes próximas 1,00m; h) Distância do trilhamento à parede, no local da mesa de evisceração 3,20m; i) Distância entre a mesa de evisceração e a parede 1,50m; j) Distância da projeção vertical do trilhamento à borda da mesa rolante, junto à evisceração 0,20m; k) Distância entre a borda da mesa de evisceração e a plataforma de evisceração 0,40m; l) Distância entre a projeção vertical do trilhamento e a plataforma de evisceração 0,60m; m) Distância mínima entre dois trilhos paralelos 2,00m; n) Distância entre a projeção vertical do trilhamento e as plataformas da sala de matança 0,50m.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas; Deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.	A legislação portuguesa não determina a exatidão das distâncias e alturas dos equipamentos, mas define que as carcaças não encostem nas paredes, no piso ou em outros equipamentos.
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Possuir instalações que impeçam o contato entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos. Não devem entrar em contato com qualquer outra carcaça, miudezas ou vísceras, incluindo as que tenham já sido sujeitas a inspeção post mortem.	

Semelhante

Plataformas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) Devem ser metálicas, galvanizadas, ou outro material aprovado pelo DIPOA. Sem pintura, fixas ou móveis, com proteção lateral, equipadas com pias e esterilizadores;</p> <p>b) o piso das plataformas deverá ser de chapa corrugada (antiderrapante), galvanizada, de alumínio ou outro material aprovado pelo DIPOA, com a borda dianteira dobrada para cima, em ângulo arredondado, na altura mínima de 0,10 m;</p> <p>Obrigatórias:</p> <p>Sala de Matança</p> <ul style="list-style-type: none"> • toalete da depilação; • evisceração: 2 plataformas com diferentes alturas, a mais elevada, para retirada das " vísceras brancas" e a outra para retirada das " vísceras vermelhas"; • plataformas de inspeção: inspeção de carcaças e rins e inspeção do cérebro • retirada do "unto"; • tipificação de carcaças e pesagem; <p>Desossa</p> <ul style="list-style-type: none"> • plataforma de reinspeção de carcaças; • plataformas para esposteamento. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas; Deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.	A legislação portuguesa não prescreve sobre plataformas obrigatórias para as operações de abate.	Não semelhante
Esterilizadores	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Obrigatórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangria • Toalete da depilação (no mínimo dois); • Abertura abdominal-torácica; • Oclusão do reto; • Abertura da "papada"; • Inspeção da cabeça e "papada"; • Plataforma de evisceração; • Mesa de evisceração (dois a quatro, dependendo da velocidade horária da matança); • Plataforma da serra de carcaças; • Inspeção de carcaças e rins; • Inspeção Final; • Desossa. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Os matadouros devem dispor de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente. Desmancha: Disponham de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.	A legislação portuguesa não define a localização dos esterilizadores, mas estabelece que devem ser dispostos na sala de abate e na desmancha.	Semelhante

Lavatórios (Pias)	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) é obrigatório o uso de lavatórios coletivos ou individuais, com água quente e torneiras acionadas a pedal ou outro dispositivo que impeça o uso direto das mãos, instalados junto aos diversos locais de trabalho da sala de matança em locais acessíveis e em número suficiente e como regra geral os lavatórios (pias) individuais serão instalados nos mesmos locais e em mesmo número que os esterilizadores. É proibido o deságue direto no piso;</p> <p>b) é obrigatória a instalação de lavatórios (pias) coletivos, nas entradas da sala de matança e na saída dos sanitários adjacentes, sempre providos de sabão líquido inodoro, toalhas de papel e cestos metálicos com tampa articulada, movida a pedal ou outro tipo de recipiente aprovado pelo DIPOA;</p> <p>c) é obrigatório na desossa, em locais acessíveis e em número suficiente.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiênica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.	Apesar da legislação portuguesa não definir a localização dos lavatórios, ambas as legislações requerem lavatórios com água quente e fria, que possuam produto para higienização e secagem das mãos.	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta deve dispor de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine. Desmancha: Disponham de equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que manuseia a carne exposta, com torneiras concebidas de modo a evitar que a contaminação se dissemine.		
Lava botas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) obrigatoriamente instalado antes das pias coletivas, estará localizado nas entradas da sala de matança,</p> <p>b) provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas, que permitam a higienização das botas.</p>		Não há	Não há na legislação portuguesa obrigatoriedade da instalação de lavadores de botas.	Não semelhante
Chuveiros da sala de abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) em número de 3 (três), localizados, um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de retirada do "unto";</p> <p>b) construídos em forma de box metálico, de aço inoxidável, com a largura de 1.60 m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual à da trilha aérea</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.	Apesar da legislação portuguesa não exigir a localização dos chuveiros, está previsto que os alimentos devem ser lavados sempre que necessário e que os suínos devem ser	Semelhante

			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Quando os suínos não forem esfolados, devem ser-lhes retiradas imediatamente as cerdas. Os suínos devem, em seguida, ser cuidadosamente lavados com água potável.	lavados logo após a remoção das cerdas.	
Considerações gerais sobre equipamento	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) os equipamentos serão de constituição metálica. Na construção das mesas de inspeção, todavia, só é permitido o aço inoxidável; b) os utensílios tais como bandejas, gamelas e outros, devem ser de aço inoxidável, ou outro material, desde que aprovado pelo DIPOA; c) exige-se que estes tenham superfícies lisas e planas, sem cantos vivos, frestas ou juntas. A drenagem dos equipamentos deve ser rápida e o mais completa possível; d) o uso de alvenaria para a confecção de tanques, mesas e outros equipamentos, bem como material do tipo cimento amianto e madeira, não serão permitidos; e) o equipamento fixo deve ser instalado de tal forma que facilite a higienização e a inspeção; 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contato com os alimentos devem:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação; b) Excetuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfecção; c) Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante. d) Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objetivos do presente regulamento. <p>As superfícies (incluindo as dos equipamentos) deverão ser de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.</p>	Apesar da legislação portuguesa não exigir que as mesas de inspeção sejam de aço inoxidável e não permitir o uso de alvenaria, está previsto que os equipamentos sejam de materiais fáceis de higienizar e resistentes a corrosão.	Semelhante

Anexo 02 - Higiene						
Higiene das instalações e equipamentos						
	Brasil		Portugal		Interpretação/ Semelhança	
	Legislação	Exigências	Legislação	Exigências		
Considerações gerais	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) São obrigatórias a lavagem e higienização conveniente de pisos, paredes, equipamentos, maquinários em geral e instrumentos de trabalho, com especial atenção das dependências que manipulem produtos comestíveis; b) as dependências internas, bem como, a área circundante do estabelecimento deverá ser mantidas livres de insetos, roedores, cães e outro animais, tomando-se precauções quanto aos focos de moscas e roedores; c) quando julgar conveniente, a Inspeção Federal poderá determinar a raspagem, reforma, substituição ou pintura, d) as caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser convenientemente limpas.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.	A legislação brasileira dispõe regras de higiene das instalações de forma bastante detalhada enquanto a legislação portuguesa as apresenta de forma mais genérica. A UE não determina a forma e frequência da higienização das dependências e equipamentos, a fim de dar oportunidades para novas tecnologias e responsabiliza inteiramente o operador pela segurança alimentar. Apesar da legislação brasileira ser mais prescritiva, ambas objetivam a higiene das instalações para a manipulação de alimentos.	Semelhança

Abegoarias pocilgas/ Chuveiro anterior à insensibilização Box de insensibilização	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) a higienização de pocilgas abrange a remoção de excrementos e demais sujidades, lavagem e desinfecção; b) a remoção dos detritos e a lavagem são realizadas com água sob pressão através do uso de mangueiras apropriadas; c) sua limpeza será feita diariamente. A desinfecção será semanal, com exceção do eventual aparecimento de doenças infectocontagiosas, quando então serão imediatamente desinfetadas. d) deverão ser utilizadas fórmulas ou produtos desinfetantes aplicados através de pulverizadores mecanizados, autorizados pelo DIPOA; e) os bebedouros deverão ser mantidos rigorosamente limpos e sua água trocada no mínimo cada vez que se renova o lote; f) será obrigatória a caiação periódica das instalações. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Os matadouros devem dispor de locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se as condições climáticas o permitirem, de parques de espera fáceis de limpar e de desinfetar.	Apesar de ambas legislações requererem a higiene dessas instalações, a legislação brasileira ainda define a forma de limpeza, a frequência e ainda a caiação obrigatória dessas instalações.	Não semelhante
Abegoaria/ Pocilga de sequestro	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) será necessária sua integral limpeza sempre que tenha sido ocupada por animais em observação; b) sua desinfecção é procedida obedecendo às normas prescritas para as demais pocilgas, exceto nos casos de estada de animais atacados de doenças infectocontagiosas. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Se o matadouro não dispuser de instalações que se possam fechar à chave reservadas aos animais doentes ou suspeitos de doenças, as instalações utilizadas para abater esses animais devem ser limpas, lavadas e desinfetadas sob controlo oficial antes de se prosseguir o abate de outros animais.	Ambas legislações exigem a limpeza e desinfecção das instalações destinadas aos animais suspeitos de doenças.	Semelhante
Sala de necropsia	Portaria Nº 711 de 01/11/95	deverá ser lavada e desinfetada sempre e imediatamente após a utilização	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem existir instalações reservadas ao abate dos animais doentes ou suspeitos de doença que possam ser fechadas à chave. Essas instalações não são indispensáveis se o abate se realizar quer noutros estabelecimentos autorizados para esse efeito pela autoridade competente, quer no final do período normal de abate.	A legislação portuguesa faculta a construção de sala para abate de animais doentes, mas obriga a limpeza e desinfecção do local que for utilizado, conforme legislação brasileira.	Semelhante

Rampa de lavagem e desinfecção	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) a lavagem de veículos transportadores será feita com mangueiras, utilizando a água sob pressão. A desinfecção deverá ser feita através de pulverizadores mecanizados; b) para a desinfecção, as substâncias desinfetantes aplicadas serão aquelas indicadas pelo Serviço de Defesa Sanitária Animal do Ministério da Agricultura; c) nos casos de verificação de doenças infectocontagiosas, serão aplicadas as medidas preconizadas pelo Ministério da Agricultura. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Deve existir um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte para gado. Todavia os matadouros não são obrigados a possuir estes locais e instalações se a autoridade competente assim o permitir e se existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim.	A legislação portuguesa não estabelece a forma e as substâncias utilizadas para a lavagem dos meios de transportes dos animais, no entanto, ambas legislações requerem a limpeza e desinfecção dos mesmos.	Semelhante
Sala de abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Piso:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) é indispensável que, ao terem início os trabalhos da jornada, o piso esteja limpo em todos os pontos da sala de matança e seus anexos. Esta limpeza deverá ser mantida no decorrer das operações. Para isso é indispensável a lavagem, com água abundante, tomando-se o cuidado de se evitar respingos sobre as carnes e equipamentos; b) a remoção das sujidades para as canaletas e ralos e a secagem do piso com "rodos" deverão ser operações contínuas; c) durante o trajeto das carcaças, seguindo a linha operacional, constitui-se problema o sangue gotejante e resíduos provenientes da "toalete" das carcaças os quais devem ser recolhidos em canaletas e recipientes metálicos; d) é importante evitar a estagnação das águas servidas, em qualquer parte do estabelecimento; e) após o término dos trabalhos, o piso, os ralos e as canaletas serão submetidos a uma cuidadosa lavagem geral, com água quente sob pressão. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.	A legislação brasileira descreve pormenorizadamente a forma de manutenção da limpeza da sala de abate durante os trabalhos, mas ambas legislações exigem a limpeza e manutenção da mesma.	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	As partes impróprias para consumo humano devem ser removidas logo que possível do sector limpo do estabelecimento.		

		<p>Paredes: deverão ser diariamente lavadas com água quente sob pressão, após o término dos trabalhos. No mínimo, uma vez por semana, far-se-á uso de desinfetantes autorizados pelo DIPOA.</p>	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas.	A legislação portuguesa não determina a frequência e a forma de higienização, como descrito na legislação brasileira, no entanto ambas exigem que as paredes sejam mantidas limpas.	Semelhante
		<p>Tetos: a) recomenda-se sua periódica higienização. b) serão mantidos isentos de teias de aranha e sujidades de qualquer natureza.</p>	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições. Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contato com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies.	As duas legislações requerem a higiene dos tetos e a manutenção da higiene.	Semelhante
Equipamentos	Portaria N° 711 de 01/11/95	<p>a) todo o equipamento da sala de matança e anexos, são exigidos irrepreensivelmente limpos. No decorrer das operações, ou nos intervalos para refeições, a manutenção da higiene é questão de estrita observância; b) a limpeza e desinfecção do equipamento são levadas a efeito com o emprego de água fria e quente, sob pressão. Usam-se ainda sabões ou detergentes, soluções bactericidas, seguindo-se sua aplicação de eficiente enxaguagem; c) a lavagem geral das salas e equipamentos somente poderá ser feito depois que o recinto estiver livre de produtos comestíveis; d) utensílios usados na limpeza de paredes e pisos, não poderão ser usados na limpeza de qualquer equipamento.</p>	Regulamento (CE) N° 852/2004 de 29/04/04	Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.	A legislação portuguesa não determina a frequência e a forma de higienização, conforme legislação brasileira, mas requer que os equipamentos sejam frequentemente limpos, desinfetados e que a utilização de produtos químicos seja cautelosa.	Semelhante

Trilhagem/ Vias aéreas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	sua limpeza é realizada obrigatoriamente uma vez por semana, sendo que o processo recomendável consta de raspagem com lâmina metálica, seguida de limpeza com estopa e lubrificação em quantidade suficiente e não demasiada de substâncias autorizadas pelo DIPOA.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.	A legislação portuguesa não determina a frequência e a forma de higienização, conforme legislação brasileira, mas requer que os equipamentos sejam frequentemente limpos e desinfetados.	Semelhante
Roldanas, ganchos, balancins e correntes	Portaria Nº 711 de 01/11/95	serão higienizados e lubrificadas diariamente antes do seu uso.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	A legislação portuguesa não determina a frequência e a forma de higienização, conforme legislação brasileira, mas requer que os equipamentos sejam frequentemente higienizados.	Semelhante
Lavatórios (pias)	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deverão ser mantidas sempre limpas, com o escoamento normal das águas servidas; b) deverão estar sempre munidas de sabão líquido, inodoro, e toalhas de papel.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.	Ambas legislações exigem a limpeza das pias e estarem dotadas de sabão e dispositivo para secagem de mãos.	Semelhante
Esterilizadores	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) a imersão não deve ser inferior a 3 minutos, sendo que, considerando este tempo e a necessidade contínua do uso deste material, os usuários deverão dispor de facas e ganchos em duplicata; b) a temperatura da água do esterilizador não deve ser inferior a 82,2º C; c) os esterilizadores deverão funcionar com um nível de água de tal forma que a tampa removível fique ligeiramente imersa para atingir os ângulos formados pela junção da lâmina com o cabo; d) a limpeza deverá ser diária, através do uso de jatos de vapor e renovação da água.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	A legislação brasileira define a metodologia de utilização dos esterilizadores e a frequência de higienização, enquanto a legislação portuguesa prescreve a temperatura da água do esterilizador, e que sejam frequentemente limpos e desinfetados.	Não Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Os matadouros devem dispor de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.		

Serras	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) como medida mínima exige-se a higienização frequente das serras nos esterilizadores próprios, antes, durante e após os trabalhos diários; b) quando tiverem contato com carcaças contaminadas serão submetidas a completa imersão na água do esterilizador; c) a temperatura da água do esterilizador não deve ser inferior a 82,2º C.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	A legislação brasileira determina a forma de desinfecção das serras, enquanto a portuguesa, exige a limpeza e desinfecção.	Não Semelhante
Tanque de escaldão de suínos e depiladeira	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) o tanque de escaldagem deverá ser esgotado após o término dos trabalhos, removendo-se totalmente os resíduos e higienizando-o convenientemente; b) a depiladeira, de igual forma, deverá ser limpa e higienizada observando-se a retirada total de cerdas e sujidades aderidas nas suas superfícies e nas "garras" depilatórias.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	A legislação brasileira determina a forma de higienização, entretanto, a portuguesa requer que os equipamentos sejam frequentemente higienizados.	Semelhante
Instalações frigoríficas	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deverão ser higienizadas e desinfetadas, com soluções bactericidas e antimfo. Para túneis de congelamento e câmaras de estocagem de congelados, será exigida, no mínimo uma vez por ano, a completa higienização e desinfecção; b) o piso, paredes, portas e forro devem ser lavados com água e detergente diariamente no tocante às câmaras de resfriamento de carcaças e respectivas antecâmaras. Posteriormente a lavagem, será imediatamente providenciada a desinfecção.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas, em boas condições e sempre que necessário, desinfetadas.	Apesar da legislação brasileira descrever pormenorizadamente a forma e a frequência de higienização das câmaras frigoríficas, ambas legislações exigem a limpeza e desinfecção das mesmas.	Semelhante
Instalações sanitárias, vestiários, lavandaria e refeitório	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) os sanitários devem ser higienizados constantemente e obrigatoriamente mantidos limpos; b) os vestiários devem ser mantidos constantemente limpos; c) a lavandaria, deve ser mantida devidamente higienizada. d) o refeitório deverá ser mantido em boas condições de higiene durante e após seu uso; e) a higienização diária de vestiários, lavandaria, refeitório, e em especial dos sanitários, deve ser procedida com o uso de água, soluções desinfetantes e bactericidas.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas.	A legislação portuguesa não determina a construção de lavandaria e refeitório nos estabelecimentos, mas também requer que os sanitários e vestiários sejam higienizados.	Semelhante

Combate aos insetos e roedores	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) manter o ambiente industrial o máximo possível livre de artrópodes e roedores; b) manter rigoroso estado de limpeza de todo o ambiente industrial, interior e adjacências. c) o trabalho de limpeza deve ser coadjuvado com emprego adequado de inseticidas e usados criteriosamente; d) exige-se a instalação de telas milimetradas de arame, "nylon" para a vedação de janelas; e) em portas e "óculos" de comunicação externa, será obrigatória a instalação de cortina de ar; f) proíbe-se a secagem ao sol de produtos e subprodutos que constituam atrativo para moscas; g) combate sistemático deve ser mantido contra os roedores; h) os raticidas serão empregados dentro de rigoroso critério técnico.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Devem ser tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas. Devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas. As janelas que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza.	A legislação brasileira descreve detalhadamente as formas de controlar as pragas, no entanto ambas legislações visam o controle de pragas.	Semelhante
--------------------------------	-----------------------------	--	--	--	--	------------

HIGIENE PESSOAL						
Condições de saúde	Portaria Nº 711 de 01/11/95	será rigorosamente proibido que operários trabalhem em produtos comestíveis quando são portadores de feridas purulentas nas mãos ou braços, mesmo que protegidos por curativos. Tolerar-se o uso de "dedeiras" de plástico ou borracha para proteção de ferimentos leves e recentes.	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo e empregada no setor alimentar e que possa entrar em contato com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.	A proibição de pessoas portadoras de doenças, que possam ser veiculadas por alimentos, manipulando os, está prevista em ambas legislações.	Semelhante
	Decreto Nº 9.013 de 29/03/17	O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.				

Controle de carteiras sanitárias	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) somente será permitido o trabalho de operários que sejam portadores de carteiras de saúde fornecidas por autoridade sanitária oficial; b) os funcionários admitidos pelo estabelecimento somente poderão iniciar o seu trabalho após a entrega da carteira de saúde à Inspeção Federal. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários.	A legislação brasileira exige que os colaboradores sejam portadores de carteira de saúde fornecidas por uma autoridade oficial, enquanto a legislação portuguesa prevê apenas que o manipulador de alimento goze de boas condições de saúde.	Não Semelhante
Vestuário	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) será obrigatório o uso de uniforme branco pelos operários que trabalhem com produtos comestíveis e azuis para os não comestíveis; gorro, calças compridas, camisa ou avental e botas de borracha brancas para produtos comestíveis e pretas para não comestíveis. Pessoal da manutenção, uniforme azul capacete e botas brancas; b) a troca coletiva do uniforme far-se-á obrigatoriamente, todos os dias; c) o uniforme de trabalho deverá ser usado exclusivamente nos locais de serviço. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção.	A legislação brasileira determina o tipo de uniforme, as cores e a frequência de troca. E a portuguesa exige que o manipulador de alimentos use um vestuário adequado.	Não Semelhante
Instrumentos de trabalho	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) o porte dos equipamentos de trabalho será feito com a proteção de bainha metálica de aço inoxidável; b) proíbe-se, nos instrumentos de trabalho, o uso de cabos de madeira. 	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	A legislação brasileira define como deve ser a proteção dos instrumentos de trabalho, já a legislação portuguesa prescreve que devem estar limpos e quando necessário desinfetados.	Não Semelhante

Hábitos higiênicos	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) é obrigatório aos operários apresentarem-se ao serviço com unhas aparadas;</p> <p>b) ao ingressarem na sala de matança e ao saírem dos sanitários, são compelidos a lavar as mãos com água e sabão líquido inodoro;</p> <p>c) será obrigatória a desinfecção de mãos, instrumentos e uniformes de todo o pessoal que manipula produtos condenados, em qualquer dependência ou seção do estabelecimento, através do uso de antissépticos e desinfetantes apropriados autorizados pelo DIPOA.</p> <p>d) é proibido durante os trabalhos o uso de anéis, brincos, pulseiras, unhas compridas, esmaltes e outros adornos, para todos aqueles que manipulam diretamente alimentos.</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal	Não há na legislação portuguesa definições similares de condições de higiene pessoal conforme na legislação brasileira.	Não Semelhante
-----------------------	-----------------------------------	---	---	---	---	----------------

HIGIENE DAS OPERAÇÕES						
Chuveiros de sala de abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	visa a eficiente lavagem dos suínos antes do box de insensibilização e após a sangria, "toalete" e antes da entrada nas câmaras de resfriamento de carcaças.	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	A inspeção ante mortem deve incluir a verificação do cumprimento, pelos operadores das empresas do setor alimentar, da sua obrigação de assegurar que a pele ou o velo dos animais estão limpos, a fim de evitar qualquer risco inaceitável de contaminação da carne fresca durante o abate.	A legislação portuguesa exige que os animais sejam abatidos limpos e que sejam lavados após a remoção de cerdas, no entanto, a legislação brasileira ainda determina a lavagem da carcaça antes da entrada na câmara de resfriamento.	Não Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Quando os suínos não forem esfolados, devem ser-lhes retiradas imediatamente as cerdas. Os suínos devem, em seguida, ser cuidadosamente lavados com água potável.		

Sangria	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) deverá haver remoção do sangue com rodo, sempre que necessário; b) a evisceração deve ser realizada no máximo 30 minutos após a sangria, visando impedir a "evisceração tardia"; c) uso obrigatório de duas facas para que se possa fazer a higienização em esterilizador próprio, após seu emprego em cada animal.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	O atordoamento, a sangria, a esfolagem, a evisceração e outras preparações devem ser realizadas sem demoras desnecessárias e de forma a evitar a contaminação da carne.	A legislação portuguesa prescreve que a sangria seja realizada sem demoras desnecessárias e de forma a não contaminar a carne, no entanto não obriga a utilização de duas facas, conforme a legislação brasileira.	Não Semelhante
Escaldão e depilação	Portaria Nº 711 de 01/11/95	o tempo de escaldagem situar-se-á entre 2 e 5 minutos e deverá possuir renovação constante de água, e esgotado diariamente;	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	O risco de contaminação da carne com a água de escaldagem deve ser minimizado.	A legislação brasileira determina o período de tempo que deve ser feita a escaldagem e renovação constante da água, enquanto a legislação portuguesa prescreve que a operação de escaldagem tenha baixo risco de contaminação.	Não Semelhante
Toaleta da depilação	Portaria Nº 711 de 01/11/95	durante os trabalhos da toaleta, é obrigatória a retirada total dos "casquinhos".	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	As cabeças e os pés devem ser esfolados ou escaldados e depilados; contudo, quando a autoridade competente o autorize, os pés visivelmente limpos podem ser transportados para um estabelecimento aprovado que efetua a manipulação posterior dos pés para a transformação em géneros alimentícios e aí ser esfolados ou escaldados e depilados.	A legislação portuguesa define que os pés sejam esfolados ou escaldados e depilados, mas não determina a retirada dos "casquinhos", conforme a brasileira.	Não Semelhante
Abertura abdominal torácica e corte da sínfise púbica	Portaria Nº 711 de 01/11/95	deve ser realizada com uso de faca e alicate especial em duplicatas.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem ser tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante e após a evisceração e para assegurar que a evisceração seja concluída logo que possível após o atordoamento.	A legislação brasileira determina os utensílios para abertura torácica, enquanto a legislação portuguesa, prescreve que deve ser realizada com cautela para evitar a contaminação.	Não Semelhante

Oclusão do reto	Portaria Nº 711 de 01/11/95	é obrigatório, pratica-se previamente uma completa incisão perianal, liberando esta extremidade do tubo digestivo de suas conexões naturais, através do uso de grampo especial de aço inoxidável ou ligadura com barbante resistente, previamente higienizado.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Devem ser tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante e após a evisceração e para assegurar que a evisceração seja concluída logo que possível após o atordoamento.	Não é definida na legislação portuguesa a forma de realização da oclusão do sistema digestivo, no entanto, está prescrito que a evisceração deve ser realizada de forma higiénica.	Não Semelhante
Evisceração	Portaria Nº 711 de 01/11/95	a) obrigatoriamente realizada sobre mesa, retirando-se as vísceras o mais rápido possível em duas etapas, sendo que as "vísceras brancas" colocadas na bandeja maior e as "vísceras vermelhas" na menor; b) Quando ocorrer perfuração ou rompimento do trato gastrointestinal, a inspeção encaminhar as carcaças atingidas para a "Inspeção Final".	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	As carcaças não podem apresentar qualquer contaminação fecal visível. Qualquer contaminação visível deve ser retirada quanto antes através da aparagem ou de meios que tenham um efeito equivalente.	Ambas legislações requerem instalações aonde sejam depositadas as vísceras, apesar da não obrigatoriedade pela portuguesa e que não haja contaminação gastrointestinal	Semelhante
			Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	As autoridades competentes podem exigir que o operador da empresa do setor alimentar disponibilize instalações técnicas especiais e espaço suficiente para examinar as miudezas.		
Propulsão das carcaças	Portaria Nº 711 de 01/11/95	nos locais onde haja necessidade da propulsão manual das carcaças a operação será procedida com o auxílio de ganchos de aço inoxidável, que devem ser esterilizados periodicamente.		Não há.	A legislação portuguesa não prevê a forma de propulsão das carcaças.	Não Semelhante
Preparação de cabeças, miudezas e cortes de carne na sala de abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	Os trabalhos de preparação de cabeças, miúdos e cortes de carne na sala de matança são expressamente proibidos, somente podendo executar-se estes trabalhos nas respectivas seções.	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	Assegurar a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: preparação e limpeza de outras miudezas, em especial manuseamento das cabeças esfoladas, caso essa operação não seja efetuada na cadeia de abate.	A legislação portuguesa não exige separação física para estas operações, mas exige que tenha separação no espaço ou no tempo.	Semelhante

Anexos ao abate	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) em especial os trabalhos da triparia, assim como da seção de miúdos e da seção de cabeças, devem acompanhar o ritmo de abate, de forma que seus trabalhos venham a ser concluídos logo após o término da matança; b) não será permitido trabalho com vísceras em água parada nestas seções; c) os miúdos e demais vísceras serão continuamente encaminhados para seus destinos (congelamento, salga, etc.), não se permitindo a permanência destes nas seções. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	a inspeção <i>post mortem</i> deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura.	Apesar da legislação brasileira prescrever a forma de trabalho com as vísceras, e a portuguesa descrever que as operações sejam realizadas de forma a minimizar o risco de contaminação. Ambas requerem resfriamentos sem demoras das carnes e miudezas.	Semelhante
Refrigeração de carcaças	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) deverá ser obedecido o prescrito nas presentes normas em relação à temperatura e tempo, espaçamentos de carcaças, distanciamento de trilhos das paredes, etc.; b) é terminantemente proibida a entrada de qualquer material estranho as instalações de resfriamento de carcaças; c) não será permitida, em hipótese alguma, a mistura de carcaças quentes com aquelas já resfriadas; d) não será também permitida a retirada de qualquer peça das carcaças, no interior das câmaras. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	a inspeção <i>post mortem</i> deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura. No entanto, a carne poderá ser cortada e desossada durante a refrigeração.	A legislação portuguesa permite a desossa durante a refrigeração enquanto a legislação brasileira determina a forma que deve ser refrigerada as carnes e miudezas.	Não Semelhante
Desossa	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) evitar que ocorra o acúmulo de carcaças nesta seção; b) os cortes, deverão ser continuamente encaminhados a seus destinos; c) ao término dos trabalhos do turno a desossa deve estar completamente livre, não se permitindo a permanência de carcaças, cortes ou ossos; d) os instrumentos de trabalho, bem como mãos e antebraços, devem ser frequentemente higienizados pelo uso de esterilizadores e lavatórios. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A carne para desmancha seja introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário; As salas de desmancha devem ser construídas permitindo o andamento contínuo das operações. Durante a desmancha, a desossa, a aparagem, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, a carne seja mantida a uma temperatura não superior a 3 °C no caso das miudezas e a 7 °C no caso da restante carne, através de uma temperatura ambiente máxima de 12 °C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente;	Ambas legislações requerem que a desmancha seja realizada sem acúmulo de produtos, com fluxo contínuo e que os resíduos sejam removidos da sala continuamente.	Semelhante

			Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.		
Congelamento e armazenagem	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) nos túneis de congelamento não se permitirá a colocação de bandejas diretamente sobre o piso; b) para que se dê por concluído o congelamento, será exigida, a temperatura interna de -10° C na intimidade da peça; c) antes de dar entrada nas câmaras de estocagem, as carnes congeladas devem ser obrigatoriamente protegidas; d) devem ser rigorosamente observados os distanciamentos de paredes e tetos, assim como os limites de capacidade, temperaturas e tempos. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação.	A legislação portuguesa não descreve pormenorizadamente como congelar carnes e miudezas, e que não deve haver demoras injustificadas e que passem por período de estabilização.	Não Semelhante
Industrialização/ Transformação de produtos	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<ul style="list-style-type: none"> a) evitar o acúmulo de carnes, massas e produtos prontos nas seções de elaboração; b) ao término dos trabalhos do turno as seções de elaboração de produtos devem ficar completamente livres; c) exigir-se-ão, o uso de pás e outros utensílios, evitando-se o contato direto de mãos dos operadores com as carnes e massas. d) as fórmulas para condimentação devem ser preparadas exclusivamente na sala de condimentos, e conduzidas até a industrialização dos produtos; e) para o trabalho com produtos frescos, será obrigatório o uso de luvas próprias, não reutilizáveis. 	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	A laboração da carne deve ser organizada de modo a impedir ou minimizar a contaminação. Nesse sentido, os operadores do sector alimentar devem assegurar, nomeadamente, que a carne utilizada: Foi trazida progressivamente para a sala de preparação, consoante a necessidade. Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados ou embalados e: refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2 °C para a carne picada e a 4 °C para os preparados de carne, ou congelada a uma temperatura interna não superior a - 18 °C.	A legislação brasileira exige sala específica para a preparação de condimentos, no entanto ambas requerem que a laboração da carne seja realizada sem acúmulo de produtos, com fluxo contínuo e que os resíduos sejam removidos da sala continuamente.	Semelhante
			Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.		

Anexo 03 - Inspeção						
Ante-mortem e post-mortem						
	Brasil		Portugal		Interpretação/ Semelhança	
	Legislação	Exigências	Legislação	Exigências		
Inspeção Ante-mortem	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) é feita pelo exame visual de caráter geral, observando-se o comportamento dos animais, encaminhando para a pocilga de sequestro aqueles necessitem de exame individual.</p> <p>b) exigir os certificados sanitários de sanidade;</p> <p>c) examinar o estado sanitário dos suínos no mínimo 2 vezes, a primeira, no momento do desembarque dos suínos; a segunda, momentos antes do abate</p> <p>d) refugar as fêmeas quando diagnosticado parto recente ou aborto (mínimo de dez dias);</p> <p>e) conferir o número de animais apresentados na relação discriminativa de matança para o dia seguinte, fornecida pela empresa à IF.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	<p>O veterinário oficial deve verificar os resultados dos controlos e da avaliação das informações relativas à cadeia alimentar comunicados pelo operador do matadouro</p> <p>1. Todos os animais devem ser submetidos a uma inspeção ante mortem antes do abate.</p> <p>2. A inspeção ante mortem deve ser efetuada nas 24 horas seguintes à chegada dos animais ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate. O veterinário oficial pode exigir uma inspeção ante mortem suplementar em qualquer outro momento.</p> <p>3. As inspeções ante mortem devem determinar se, no que se refere ao animal inspecionado, existem sinais:</p> <p>a) De que a saúde e o bem-estar dos animais foram comprometidos;</p> <p>b) De qualquer afeção, anomalia ou doença que tornem a carne fresca imprópria para consumo humano ou que possam afetar negativamente a saúde animal, prestando especial atenção à detecção de doenças zoonóticas e doenças dos animais para as quais foram estabelecidas normas de saúde animal no Regulamento (UE) 2016/429;</p> <p>c) Da utilização de substâncias proibidas ou não autorizadas, da utilização indevida de medicamentos veterinários ou da presença de resíduos químicos ou contaminantes.</p> <p>4. A inspeção ante mortem deve incluir a verificação do cumprimento, pelos operadores das empresas do setor alimentar, da sua obrigação de assegurar que a pele ou o velo dos animais estão limpos, a fim de evitar qualquer risco inaceitável de contaminação da carne fresca durante o abate.</p> <p>5. O veterinário oficial deve efetuar uma inspeção clínica de todos os animais que o operador da empresa do setor alimentar ou um auxiliar oficial possam ter selecionado para uma inspeção ante mortem mais completa.</p> <p>6. Se a inspeção ante mortem for realizada na exploração de proveniência, o veterinário oficial do matadouro só deve realizar a inspeção ante mortem nos casos e na medida em que tal for especificado.</p>	Além da inspeção <i>ante mortem</i> no próprio matadouro, conforme unicamente prevista na legislação brasileira, é permitida, pela legislação portuguesa, a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência feita por um veterinário oficial ou aprovado. No entanto, independente do local, ambas exigem na inspeção <i>ante mortem</i> , o exame visual e o controle sanitário dos suínos a serem abatidos.	Semelhança

Abate de emergência	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Matança de emergência imediata: Destina-se ao sacrifício, logo após o desembarque, dos animais incapacitados de locomoção.</p> <p>Matança de emergência mediata</p> <p>a) É o abate dos animais não liberados da pocilga de sequestro após o exame clínico, devendo ser efetuado depois da matança normal. Nos casos de hipertermia ou hipotermia, a matança deve ser realizada na sala de necropsia, destinando-se carcaças e vísceras à condenação total.</p> <p>b) O exame "post-mortem" dos animais de emergência deve ser feito pelo mesmo Médico Veterinário que realizou a inspeção "ante-mortem".</p> <p>c) Os animais de matança de emergência que estejam incapacitados de locomover-se serão conduzidos ao box de insensibilização por meio de trilho aéreo. Nos casos de doenças infectocontagiosas, o transporte será feito em carro especial.</p>	Regulamento (CE) Nº 853/2004 de 29/04/04	<p>Abate de emergência fora do matadouro Os operadores devem garantir que a carne de ungulados domésticos que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro só possa ser utilizada para consumo humano se satisfizer todos os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O animal saudável deve ter sofrido um acidente que o impediu de ser transportado para o matadouro, por razões de bem-estar. • Um veterinário deve realizar uma inspeção <i>ante mortem</i> do animal. • O animal abatido e sangrado deve ser transportado para o matadouro em condições higiénicas e sem atrasos indevidos. A remoção do estômago e dos intestinos pode ser efetuada no local, sob supervisão do veterinário. Quaisquer vísceras removidas deverão ser enviadas para o matadouro juntamente com o animal abatido e ser identificadas como pertencentes ao animal. • Se decorrerem mais de duas horas entre o abate e a chegada ao matadouro, o animal tem de ser refrigerado. Se as condições climáticas o permitem, não é necessária uma refrigeração cativa. • O animal abatido deve ser enviado para o matadouro juntamente com uma declaração do operador da empresa do sector alimentar que criou o animal, estabelecendo a identidade do animal e indicando quaisquer medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados ao animal, datas de administração e intervalos de segurança. • O animal abatido deve ser enviado para o matadouro juntamente com uma declaração emitida pelo veterinário indicando o resultado favorável da inspeção ante mortem, a data e hora e a razão do abate de emergência, e a natureza de qualquer tratamento administrado pelo veterinário ao animal. • O animal abatido deve ter sido declarado próprio para consumo humano na sequência de uma inspeção post mortem levada a cabo no matadouro em conformidade com o Regulamento (CE) nº 854/2004, incluindo quaisquer análises adicionais exigidas em caso de abate de emergência. • Os operadores deverão cumprir todas as instruções que o veterinário oficial possa dar na sequência da inspeção post mortem no que se refere à utilização da carne. 	<p>A legislação portuguesa permite o abate de emergência fora do matadouro desde que os operadores cumpram os requisitos mínimos, no entanto a legislação brasileira exige que o abate de emergência seja realizado somente dentro do matadouro. Independente do local que seja realizado o abate de emergência, é um requisito que ambas legislações estabelecem para os animais incapacitados e que deve ser realizado por um veterinário. Além disso, a legislação brasileira estabelece a necessidade de equipamentos para a condução de animais incapacitados ao abate, entretanto a legislação portuguesa é clara quanto à necessidade dos operadores cumprirem os preceitos de bem estar animal, de acordo com o Regulamento (CE) Nº 1099/2009 de 24/09/09, as tornando correspondentes.</p>	Semelhante
---------------------	-----------------------------	--	--	---	---	------------

Inspeção <i>post-mortem</i>	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) é realizada em todos os suínos abatidos através do exame macroscópico das seguintes partes e órgãos: cabeça, vísceras abdominais, língua, vísceras torácicas, superfície interna e externa da carcaça, cérebro e nodos linfáticos das cadeias ganglionares. São da responsabilidade exclusiva da Inspeção Federal, sendo executados por auxiliares de inspeção que trabalham sob a supervisão do médico veterinário.</p> <p>b) Os locais ou pontos da sala de matança onde se realizam esses exames são denominados "Linhas de Inspeção", as quais estão assim padronizadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linha "A1"- Inspeção de cabeça e nodos linfáticos da "papada"; • Linha "A"- Inspeção do útero; • Linha "B"- Inspeção de intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga; • Linha "C"- Inspeção de coração e língua; • Linha "D"- Inspeção de fígado e pulmão; Linha "E"- Inspeção de carcaça; • Linha "F"- Inspeção de rins; • Linha "G"- Inspeção de cérebro. Somente quando comercialize ou industrialize o cérebro <p>a) De acordo com a velocidade horária de abate deverá ser previsto um determinado número de médicos veterinários para a inspeção "ante e post-mortem" e funcionários para as diversas linhas.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	<p>As carcaças e as miudezas que as acompanham devem ser submetidas a inspeção post mortem:</p> <p>a) Imediatamente após o abate;</p> <p>As autoridades competentes podem exigir que o operador da empresa do setor alimentar disponibilize instalações técnicas especiais e espaço suficiente para examinar as miudezas.</p> <p>b) Examinar todas as superfícies externas, incluindo as das cavidades corporais das carcaças, e as miudezas;</p> <p>c) Prestar especial atenção à detecção de doenças zoonóticas e de doenças dos animais para as quais foram estabelecidas normas de saúde animal no Regulamento (UE) 2016/429.</p> <p>A velocidade da cadeia de abate e a quantidade de pessoal de inspeção presente devem ser de molde a permitir uma inspeção adequada.</p>	<p>A inspeção <i>post mortem</i> é exigida por ambas legislações e deve ser realizada em todos os animais abatidos, inicialmente com um exame visual e com quantidade de pessoal suficiente para a inspeção do número de animais abatidos e para a velocidade de abate.</p>	Semelhante
-----------------------------	-----------------------------	---	--	--	---	------------

Esquema oficial de trabalho nas "linhas de inspeção"	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Linha A I - Inspeção da cabeça e nodos linfáticos da "papada"</p> <p>➤ cabeça:</p> <p>a) examinar visualmente todas as partes do órgão e cavidade bucal e nasal;</p> <p>b) incisar sagitalmente os masseteres e pterigoideos;</p> <p>c) incisar longitudinalmente, os nodos linfáticos parotídeos e as glândulas parótidas.</p> <p>➤ dos nodos linfáticos da "papada":</p> <p>a) examinar visualmente externa e internamente;</p> <p>b) incisar longitudinalmente os nodos linfáticos cervicais, retrofaríngeos e mandibulares.</p> <p>Linha B - Inspeção de intestino, estômago, baço, pâncreas e bexigas</p> <p>a) exame visual e palpação, fazendo cortes quando necessário;</p> <p>b) cortar em fatias os nodos linfáticos da cadeia mesentérica.</p> <p>Linha C - Inspeção de coração e língua</p> <p>➤ coração:</p> <p>a) incisar longitudinalmente sob chuveiro morno 38 a 40° C o coração esquerdo da base ao ápice, estendendo através da parede interventricular até o coração direito;</p> <p>b) exame visual do endocárdio e válvulas.</p> <p>➤ língua:</p> <p>a) exame visual externo da língua, massas musculares, faringe, laringe, e tecidos adjacentes;</p> <p>b) palpação do órgão;</p> <p>c) corte longitudinal profundo na face ventral mediana.</p> <p>Linha D - Inspeção dos pulmões e fígado</p> <p>➤ pulmões:</p> <p>a) examinar visualmente a superfície dos pulmões, traqueia e esôfago;</p> <p>b) fazer a palpação;</p> <p>c) cortar os nodos linfáticos apical, brônquicos e esofágicos em lâminas longitudinais;</p> <p>d) incisar os pulmões a altura da base dos brônquios e bronquíolos. Cortar o parênquima quando necessário.</p> <p>➤ fígado:</p> <p>a) examinar visualmente as fases dos órgãos;</p> <p>b) realizar a palpação;</p> <p>c) cortar transversalmente e comprimir os ductos biliares;</p> <p>d) cortar em lâminas longitudinais os nodos linfáticos;</p> <p>e) examinar visualmente e através de palpação a vesícula biliar, incisando-a, se necessário separadamente.</p> <p>Linha E - inspeção de carcaça</p> <p>a) exame visual das porções interna e externa das meias carcaças, realizando cortes quando necessário;</p> <p>b) examinar, os nodos linfáticos inguinal superior (ou retromamários) e ilíaco anterior e posterior, evitando excisá-los ou mesmo deslocá-los;</p> <p>c) quando for o caso, examinar as glândulas mamárias, incisando-as profundamente;</p> <p>d) No caso de animais descartados da reprodução, deve ser feita a pesquisa da cisticercose no diafragma.</p> <p>Linha F - Inspeção de rins</p> <p>a) retirar os rins da carcaça examinando-os visualmente, apalpando-os;</p> <p>b) incisar, quando necessário, a gordura peri-renal;</p> <p>c) cortar o parênquima, se necessário.</p> <p>Linha G - Inspeção de cérebro</p> <p>Obrigatoriamente realizado quando comercialize ou industrialize o cérebro.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	<p>1. As carcaças e miudezas dos suínos domésticos devem ser submetidas aos seguintes procedimentos de inspeção post mortem:</p> <p>a) Inspeção visual da cabeça e da garganta;</p> <p>b) Inspeção visual da boca, das fauces e da língua;</p> <p>c) Inspeção visual dos pulmões, da traqueia e do esôfago;</p> <p>d) Inspeção visual do pericárdio e do coração;</p> <p>e) Inspeção visual do diafragma;</p> <p>f) Inspeção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos (Lnn. portales); inspeção visual do trato gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);</p> <p>g) Inspeção visual do baço; inspeção visual dos rins; inspeção visual da pleura e do peritônio;</p> <p>h) Inspeção visual dos órgãos genitais (exceto do pênis, se já tiver sido removido);</p> <p>i) Inspeção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos (Lnn. supramammarii);</p> <p>j) Inspeção visual da zona umbilical e das articulações nos animais jovens.</p> <p>2. O veterinário oficial deve levar a cabo os seguintes procedimentos de inspeção post mortem, utilizando a incisão e a palpação da carcaça e das miudezas, quando houver indicações de um possível risco para a saúde humana, a saúde animal ou o bem-estar dos animais, em conformidade com o artigo 24º:</p> <p>a) Incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares);</p> <p>b) Palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). Abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; estas incisões não são necessárias se os pulmões não forem destinados ao consumo humano;</p> <p>c) Incisão longitudinal do coração de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;</p> <p>d) Palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos;</p> <p>e) Palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos;</p> <p>f) Palpação do baço;</p> <p>g) Incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais (Lnn. renales);</p> <p>h) Incisão dos gânglios linfáticos supramamários;</p> <p>i) Palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens e, se necessário, incisão da zona umbilical e abertura das articulações.</p>	<p>É estabelecida pela legislação brasileira que as carcaças e vísceras de todos os animais abatidos sejam examinadas não somente visual, mas também através de palpações e incisões. Já a legislação portuguesa determina a palpação e incisão em casos que indiquem risco a saúde pública, a saúde animal ou o bem estar dos animais. A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, através dos painéis científicos dos Riscos Biológicos, emitiu um parecer científico sobre os perigos para a saúde pública a abranger pela inspeção <i>post mortem</i> de suínos, o qual concluiu que as palpações e as incisões não devem ser realizadas em suínos sujeitos a abate de rotina, dado que o risco de contaminação microbiana cruzada é superior ao risco associado à deteção potencialmente reduzida das doenças que essas técnicas visam. A utilização dessas técnicas manuais durante a inspeção <i>post mortem</i> deve ser limitada a suínos suspeitos, identificados nomeadamente através da deteção visual <i>post mortem</i> de anomalias relevantes.</p>	Não Semelhante
--	-----------------------------	---	--	--	--	----------------

Destinação das carnes	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>a) liberação para o consumo;</p> <p>b) aproveitamento condicional - salga embutidos cozidos (salsicharia) conserva ou banha;</p> <p>c) rejeição parcial (afecções benignas circunscritas, lesões traumáticas localizadas e contaminação limitada);</p> <p>d) rejeição total (condenação);</p> <p>e) toda carcaça que entrar do DIF deve ser carimbada NE (não exportável).</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	<p>O veterinário oficial deve declarar imprópria para consumo humano a carne fresca que:</p> <p>a) For proveniente de animais que não foram submetidos a inspeção ante mortem</p> <p>b) For proveniente de animais cujas miudezas não foram submetidas a inspeção post mortem</p> <p>c) For proveniente de animais que morreram antes do abate, nados-mortos, mortos in útero, ou abatidos com menos de sete dias de idade;</p> <p>d) Resultar de aparas de feridas de sangria;</p> <p>e) For proveniente de animais que sofram de doenças dos animais para as quais foram estabelecidas normas de saúde animal na legislação da União</p> <p>f) For proveniente de animais afetados por uma doença generalizada, como septicemia, piemia, toxemia ou viremia generalizada;</p> <p>g) Não estiver em conformidade com os critérios de segurança dos alimentos estabelecidos no Regulamento (CE) nº 2073/2005 para determinar se um género alimentício pode ser colocado no mercado;</p> <p>h) Revelar infestação parasitária</p> <p>i) Contiver resíduos químicos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos</p> <p>j) Consistir em fígados e rins de animais com mais de dois anos de idade provenientes de regiões em que tenha revelado a presença generalizada de metais pesados no ambiente;</p> <p>k) Tiver sido ilegalmente tratada com substâncias descontaminantes;</p> <p>l) Tiver sido ilegalmente tratada com radiação ionizante, incluindo raios UV;</p> <p>m) Contiver corpos estranhos, exceto, no caso da caça selvagem, o material utilizado para caçar o animal;</p> <p>n) Exceder os níveis de radioatividade máximos permitidos</p> <p>o) Revelar alterações patológicas ou organoléticas, em especial um odor sexual pronunciado ou sangria insuficiente;</p> <p>p) For proveniente de animais emaciados;</p> <p>q) Contiver matérias de risco especificadas, a menos que a remoção seja autorizada noutro estabelecimento;</p> <p>r) Apresentar conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra;</p> <p>s) Consistir em sangue que possa constituir um risco para a saúde humana ou animal devido ao estatuto sanitário dos animais de que provém, ou a contaminação durante o processo de abate;</p> <p>t) Na opinião do veterinário oficial, após análise de todas as informações relevantes, puder constituir um risco para a saúde humana ou animal, ou for, por quaisquer outras razões, imprópria para consumo humano;</p> <p>u) Der origem a perigos específicos;</p> <p>v) O veterinário oficial pode impor requisitos relativos à utilização de carne fresca proveniente de animais:</p> <p>w) Abatidos em situações de emergência fora do matadouro.</p>	<p>Não são previstos, na legislação portuguesa, aproveitamentos condicionais como a salga, a destinação a produtos cozidos, a conservas e a gorduras, conforme a legislação brasileira. Contudo, está previsto que quando as carcaças que apresentam problemas higiênico-sanitário sejam declaradas impróprios para consumo ou parte delas, podendo até mesmo em casos de contaminação fecal visível, ser feita uma aparagem.</p>	Não Semelhante
-----------------------	-----------------------------	---	--	---	---	----------------

<p>Esquema de trabalho do serviço de inspeção</p> <p>Antes do início do abate</p>	<p>Portaria Nº 711 de 01/11/95</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) o Médico Veterinário deverá escalar o pessoal para "Linhas de Inspeção"; b) verificar o funcionamento do chuveiro anterior ao box de insensibilização e do equipamento próprio a esta operação e demais chuveiros; c) distribuir das chapinhas de marcação, devidamente higienizados, e as papeletas das linhas de inspeção e os carimbos; d) verificar o funcionamento dos cloradores de água, bem como a realização de teste colorimétrico; e) verificar as condições higiênicas das instalações e do equipamento; f) observar o funcionamento dos lavadores de botas bem como renovação e nível de água dos pedilúvios; g) verificar o funcionamento dos dispositivos de higienização, como exemplo: esterilizadores de facas, de serras e das mesas de inspeção; h) verificar o funcionamento do sistema elétrico, dos dispositivos de paradas da nória e da mesa de inspeção de vísceras bem como do de iluminação; i) reinspeção "ante-mortem" dos animais destinados à matança normal do dia pelo Médico Veterinário escalado para a Inspeção Final.; j) verificar os operários da indústria quanto: <ul style="list-style-type: none"> • da correção e limpeza do uniforme, gorros e botas; • a ausência de feridas purulentas • as condições higiênicas das mãos, unhas aparadas e limpas, sem esmalte; • ao uso de botas brancas impermeáveis. 	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>A inspeção ante mortem deve ser efetuada nas 24 horas seguintes à chegada dos animais ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate.</p> <p>Ao auditar as boas práticas de higiene nos estabelecimentos, as autoridades competentes devem verificar se os operadores das empresas do setor alimentar que manuseiam produtos de origem animal aplicam de forma contínua e adequada procedimentos respeitantes, pelo menos, ao seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Configuração e manutenção das instalações e do equipamento; b) Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização; c) Higiene do pessoal; d) Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho; e) Controlo de pragas; f) Qualidade da água; g) Controlo da temperatura; h) Controlo dos animais ou géneros alimentícios que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha. 	<p>A legislação brasileira é mais prescritiva na descrição dos trabalhos a serem realizados pelo serviço de inspeção, no entanto, ambas legislações objetivam que seja feito o controle sobre a matéria-prima, água, manutenção e higiene dos equipamentos e instalações, higiene das operações e de pessoal e são correspondentes.</p>	<p>Semelhante</p>
--	------------------------------------	---	---	--	---	-------------------

<p>Esquema de trabalho do serviço de inspeção Durante os trabalhos de abate</p>	<p>Portaria Nº 711 de 01/11/95</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) frequente verificação do normal funcionamento dos chuveiros; b) verificação da observância das capacidades de suínos para os boxes do chuveiro e da insensibilização; c) observar a eficiência da insensibilização através do eletrochoque; d) verificação do tempo decorrido entre o término da insensibilização e o início da sangria, não devendo ultrapassar o tempo máximo de 30; e) verificação do tempo mínimo de sangria, antes de cujo cumprimento não pode ser executado nenhum trabalho; f) frequente verificação da temperatura do tanque de escaldagem, do tempo em que o suíno permanece imerso. Igualmente verificar a eficiência da "toalete" da depilação; g) verificação do tempo decorrido após a sangria até a evisceração; h) supervisionar a manutenção da limpeza da sala de matança e a remoção dos resíduos da sala; i) verificar constantemente funcionamento dos esterilizadores; j) para prevenir contaminações dos produtos, exercer o controle do cumprimento das seguintes exigências: <ul style="list-style-type: none"> ➤ nos casos em que for imprescindível a lavagem do piso com água quando houver animais sendo trabalhados todo o cuidado deve ser tomado a fim de prevenir respingos sobre as carnes; ➤ na abertura abdominal-torácica, verificar o uso da faca especial para esta finalidade; ➤ na evisceração, controlar o deslocamento e oclusão eficientes do reto, através de grampo metálico, controlar igualmente a retirada total do estômago e intestinos. ➤ do uso de ganchos inoxidáveis apropriados, quando da movimentação manual das carcaças. k) verificação do trabalho dos funcionários da Inspeção Federal nas "Linhas de Inspeção"; l) verificar o correto funcionamento do sistema de higienização e chuveiros, da mesa de inspeção de vísceras, bem como a sincronia desta com a nória; m) supervisão do uso correto dos carrinhos de produtos comestíveis e dos não comestíveis; n) verificar se as pias estão limpas, desinfetadas, providas de sabão líquido e toalhas de papel; o) manutenção das condições higiênicas da inspeção final; p) verificação da eficiência da lavagem das meias carcaças e da legibilidade dos carimbos do Serviço de Inspeção Federal; q) controle das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, bem como das peças condenadas acompanhando as, neste caso, até o seu lançamento nos digestores. Nos estabelecimentos exportadores, controle do roteiro das carcaças assinaladas com o carimbo "NE" (Não Exportar) para a câmara fria à parte; r) controle da velocidade, do volume, e dos níveis máximos da matança diária; s) verificação das condições higiênicas e de temperatura das câmaras de resfriamento. Verificar igualmente o espaçamento entre as carcaças; t) verificar o fluxo de trabalho que deve acompanhar o ritmo de abate. 	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>Ao auditar as boas práticas de higiene nos estabelecimentos, as autoridades competentes devem verificar os procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Configuração e manutenção das instalações e do equipamento; b) Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização; c) Higiene do pessoal; d) Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho; e) Controlo de pragas; f) Qualidade da água; g) Controlo da temperatura; <p>Controlo dos animais ou géneros alimentícios que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha.</p> <p>A auditar os procedimentos baseados nos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP): a) Não contém anomalias nem alterações patológicas; b) Não apresenta contaminação fecal; ou qualquer outra contaminação que se considere representar um risco inaceitável para a saúde humana;</p> <p>Cumpra os critérios microbiológicos referidos no artigo 3º do Regulamento (CE) nº 2073/2005;</p> <p>Cumpra a monitorização de resíduos químicos, pesticidas e contaminantes.</p> <p>Não contém perigos físicos, como corpos estranhos.</p> <p>Verificar os registos pertinentes do operador da empresa do setor alimentar</p> <p>Colher amostras para análise laboratorial, sempre que necessário Documentar os elementos tidos em conta e as constatações da auditoria.</p> <p>Cumprimento permanentemente os procedimentos estabelecidos pelos operadores das empresas em matéria de recolha, transporte, armazenagem e manuseamento de carne fresca, bem como de utilização ou eliminação de subprodutos animais, incluindo matérias de risco especificadas, pelos quais os operadores são responsáveis</p> <p>verificar a avaliação das informações relativas à cadeia alimentar.</p>	<p>A legislação brasileira é mais prescritiva no detalhamento dos trabalhos a serem realizados pelo serviço de inspeção, no entanto, ambas legislações exigem que seja feito o controle sobre a matéria-prima, água, manutenção e higiene dos equipamentos e instalações, higiene das operações e de pessoal e são correspondentes.</p>	<p>Semelhante</p>
---	------------------------------------	---	---	---	---	-------------------

<p>Esquema de trabalho do serviço de inspeção Durante o funcionamento da indústria</p>	<p>Portaria Nº 711 de 01/11/95</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) verificação pelo serviço de plantão dos seguintes tópicos: lavagem geral com água quente, sob pressão e com detergente adequado, quando for o caso, das instalações e equipamentos, devendo ser seguida de enxaguagem. b) Sempre que for possível ao estabelecimento ou sempre que a Inspeção Federal achar necessário, desinfecção geral da sala de matança e de pendências anexas, em determinado dia da semana, também a aplicação de detergentes nas paredes e "chutes" e a limpeza dos trilhos aéreos e do teto, estas últimas semanalmente e em caráter obrigatório; c) desinfecção, com água fervente, das mesas de inspeção, esterilizadores e serras, higienização dos ganchos, correntes, roldanas e balancins; d) remoção das cerdas e "casquinhos" dos suínos abatidos, para posterior secagem ou subproduto. e) necropsia realizada pelo Médico Veterinário, de animais chegados mortos ou que venham a morrer nas pocilgas; lavagem e desinfecção das instalações e instrumental utilizado; f) verificar a higienização e manutenção das pocilgas, corredores, chuveiros e box de insensibilização; g) verificar a organização e a obediência aos limites máximos de carga de todas as instalações frigoríficas, bem como conferir as temperaturas mínimas em que cada uma deve funcionar; h) controle da climatização, fluxo e das condições higiênicas-sanitárias do espostejamento e desossa; i) controle dos trabalhos preparatórios ao congelamento, funcionamento dos túneis e operações posteriores; j) verificação e controle permanente das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas das "Linhas de Produção" de industrializados, bem como, a fiel observância da formulação. Para o caso de produtos cozidos controlar a temperatura mínima interna que deve atingir o produto 71°C (setenta e um graus centígrados), e o tempo total de cozimento. Para os defumados, verificar o tempo de defumação e o processo usado; quanto aos produtos curados acompanhar para que esta cura seja realizada dentro dos padrões preconizados e com o tempo mínimo estabelecido para que estes produtos possam ser embalados e enviados para o mercado de consumo; quanto aos enlatados, observar rigorosamente as temperaturas, os tempos de autoclavagem e estufa de prova. Para a banha fazer o controle de acidez de cada partida antes da embalagem. k) verificação da embalagem e acondicionamento de produtos, bem como a marcação das datas de fabricação e validade; l) observar o carregamento e descarregamento de digestores ou/e autoclaves, verificando detalhadamente as matérias primas e utilização dos resíduos industriais. m) No caso especial de gorduras não comestíveis fazer o uso obrigatório de desnaturante; n) verificação e controle dos embarques dos produtos, cumprindo as temperaturas mínimas das câmaras dos transportes, bem como da sua higienização, conferindo a certificação sanitário de acordo com o produto que está sendo embarcado. Após carregar os transportes frigoríficos, observar o fechamento e ao mesmo instante proceder a colocação do lacre na(s) porta(s) do veículo; o) controlar o recebimento de carnes, outras matérias primas e produtos procedentes de outros estabelecimentos observando suas condições, a integridade do lacre, e as condições do veículo transportador e conferindo a Certificação Sanitária; p) proceder o controle da chegada de animais, bem como a higienização dos veículos transportadores. 	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>Ao auditar as boas práticas de higiene nos estabelecimentos, as autoridades competentes devem verificar os procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Configuração e manutenção das instalações e do equipamento; b) Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização; c) Higiene do pessoal; d) Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho; e) Controlo de pragas; f) Qualidade da água; g) Controlo da temperatura; <p>Controlo dos animais ou géneros alimentícios que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha.</p> <p>A auditar os procedimentos baseados nos princípios da análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP): a) Não contém anomalias nem alterações patológicas; b) Não apresenta contaminação fecal; ou qualquer outra contaminação que se considere representar um risco inaceitável para a saúde humana;</p> <p>Cumpra os critérios microbiológicos referidos no artigo 3º do Regulamento (CE) nº 2073/2005;</p> <p>Cumpra a monitorização de resíduos químicos, pesticidas e contaminantes.</p> <p>Não contém perigos físicos, como corpos estranhos.</p> <p>Verificar os registos pertinentes do operador da empresa do setor alimentar</p> <p>Colher amostras para análise laboratorial, sempre que necessário Documentar os elementos tidos em conta e as constatações da auditoria.</p> <p>Cumprimento permanentemente os procedimentos estabelecidos pelos operadores das empresas em matéria de recolha, transporte, armazenagem e manuseamento de carne fresca, bem como de utilização ou eliminação de subprodutos animais, incluindo matérias de risco especificadas, pelos quais os operadores são responsáveis</p> <p>verificar a avaliação das informações relativas à cadeia alimentar.</p>	<p>A legislação brasileira é mais prescritiva no detalhe dos trabalhos a realizar pelo serviço de inspeção, no entanto, ambas as legislações exigem que seja feito o controle sobre a matéria-prima, água, manutenção e higiene dos equipamentos e instalações, higiene das operações e de pessoal e são correspondentes.</p>	<p>Semelhante</p>
---	------------------------------------	--	---	---	---	-------------------

<p>Riscos específicos Cisticercose</p>	<p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p>	<p>Art. 197. As carcaças com infecção intensa por <i>Cysticercus celulosae</i> (cisticercose suína) devem ser condenadas.</p> <p>§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).</p> <p>§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.</p> <p>§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.</p> <p>§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.</p> <p>§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.</p> <p>§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.</p> <p>§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.</p>	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>1. Os procedimentos de inspeção post mortem descritos nos artigos 18.o, 19.o e 23.o constituem os requisitos mínimos do exame para detecção de cisticercose em suínos domésticos.</p> <p>2. A carne infetada com cisticercos deve ser declarada imprópria para consumo humano. Contudo, quando o animal não se encontrar generalizadamente infetado com cisticercos, as partes não infetadas podem ser declaradas próprias para consumo humano após terem sido submetidas a um tratamento pelo frio.</p>	<p>O tratamento pelo frio, das partes não infectadas de um animal acometido pela cisticercose, é um procedimento previsto por ambas legislações. No entanto, a legislação brasileira ainda prevê uma segunda opção de tratamento que é a salga das carnes e ainda define quais os níveis de infecção de uma carcaça e os seus destinos. Também permite a liberação das carnes para consumo, após remoção da área acometida, nos casos de presença de apenas um cisto calcificado.</p>	<p>Semelhante</p>
---	---	---	---	---	---	-------------------

Riscos específicos Triquinose	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	<p>Art. 202. As carcaças acometidas de <i>Trichinella spirallis</i> (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.</p> <p>§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:</p> <p>I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);</p> <p>II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou</p> <p>III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).</p> <p>§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 2015/1375 de 10/08/15	<p>1. A carne de suínos domésticos que tenha sido submetida a um tratamento por congelação, sob a supervisão da autoridade competente, será isenta do exame para detecção de triquinas.</p> <p>2. as carcaças e a carne de suínos domésticos não desmamados com menos de cinco semanas de idade serão isentas do exame para detecção de triquinas.</p> <p>3. as carcaças e a carne de suínos domésticos podem ser isentas do exame para detecção de triquinas sempre que os animais sejam provenientes de uma exploração ou de um compartimento oficialmente reconhecidos como aplicando condições de habitação controladas, desde que:</p> <p>a) nos últimos três anos, não se tenham detectado no Estado-Membro infestações por triquinas em suínos domésticos mantidos em explorações oficialmente reconhecidas como aplicando condições de habitação controladas e que tenham sido realizados durante esse período testes contínuos em conformidade ou</p> <p>b) os dados históricos dos testes contínuos efetuados na população suína abatida permitam um nível de confiança mínimo de 95 % de que a prevalência de triquinas não é superior a um por milhão naquela população.</p>	Não está previsto o tratamento condicional das carcaças acometidas com triquinose, pela legislação portuguesa, sendo declaradas impróprias para consumo.	
			Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	A carne de animais infetados com triquinas deve ser declarada imprópria para consumo humano.		

Não Semelhante

<p>Riscos específicos Tuberculose</p>	<p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p>	<p>Art.171. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:</p> <p>I - no exame ante mortem o animal esteja febril;</p> <p>II - sejam acompanhadas de caquexia;</p> <p>III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;</p> <p>IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;</p> <p>V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;</p> <p>VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;</p> <p>VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou</p> <p>VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.</p> <p>§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.</p> <p>§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:</p> <p>I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;</p> <p>II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e</p> <p>III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.</p> <p>§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.</p> <p>§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculosa discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.</p> <p>§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.</p>	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>1. Se os animais tiverem reagido positiva ou inconclusivamente à tuberculina, ou se houver outros motivos para suspeitar de infecção, devem ser abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções para evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.</p> <p>2. Toda a carne de animais cuja inspeção post mortem tenha revelado lesões localizadas semelhantes a lesões tuberculosas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça deve ser declarada imprópria para consumo humano. Todavia, se for detectada uma lesão tuberculosa nos gânglios linfáticos de um único órgão ou parte da carcaça, só o órgão atingido ou a parte da carcaça atingida e os correspondentes gânglios linfáticos serão declarados impróprios para consumo humano.</p>	<p>A legislação brasileira prevê a esterilização pelo calor das carcaças acometidas com lesões localizadas e caseosas de tuberculose, após a remoção das áreas atingidas, já nos casos de lesões localizadas, discretas e calcificadas, são destinadas ao consumo humano após remoção das partes atingidas, enquanto que na legislação portuguesa, os casos de uma lesão tuberculosa nos gânglios linfáticos de um único órgão ou parte de carcaça, apenas as partes acometidas serão declaradas impróprias para consumo, independente se forem lesões caseosas ou calcificadas. Ambas as legislações estabelecem a condenação total de carcaças com lesões generalizadas.</p>	<p>Não Semelhante</p>
--	---	--	---	--	--	-----------------------

<p>Riscos específicos Brucelose</p>	<p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017</p>	<p>Art. 138. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.</p> <p>§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.</p> <p>§ 2º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.</p> <p>§ 3º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.</p>	<p>Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19</p>	<p>1. Se os animais tiverem reagido positiva ou inconclusivamente a um teste da brucelose, ou se houver outros motivos para suspeitar de infecção, devem ser abatidos separadamente dos outros animais, tomando-se precauções para evitar o risco de contaminação de outras carcaças, da cadeia de abate e do pessoal presente no matadouro.</p> <p>2. A carne de animais cuja inspeção post mortem tenha revelado lesões que indiquem infecção aguda por brucelose deve ser declarada imprópria para consumo humano. No caso de animais que tenham apresentado uma reação positiva ou inconclusiva a um teste da brucelose, o úbere, o trato genital e o sangue devem ser declarados impróprios para consumo humano, mesmo que tais lesões não tenham sido detetadas.</p>	<p>A legislação portuguesa inclui os animais inconclusivos nas medidas sanitárias tomadas para os animais que reagiram positivamente. E na legislação brasileira, as carcaças dos animais positivos ao teste, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso de calor após removidas e condenadas as áreas com lesões aparentes. Ambas permitem, na ausência de lesões indicativas e após condenação do úbere, o trato genital e o sangue, o consumo em natureza das carcaças positivas ao teste.</p>	<p>Semelhante</p>
--	---	--	---	--	--	-------------------

Riscos específicos Salmonela	Instrução Normativa Nº 60 de 20/12/18	<p>Para determinação do número de ciclos e amostras a serem coletadas para a análise de <i>Salmonella</i> spp. os abatedouros frigoríficos de suínos serão classificados de acordo com o volume diário de abate conforme:</p> <table><tr><td>Classificação dos abatedouros</td><td>Volume médio de abate de bovinos/dia</td></tr><tr><td>Muito pequeno (PP)</td><td>≤ 100</td></tr><tr><td>Pequeno (P)</td><td>101 - 500</td></tr><tr><td>Médio (M)</td><td>501 – 1500</td></tr><tr><td>Grande (G)</td><td>1501 – 3000</td></tr><tr><td>Muito Grande (GG)</td><td>> 3000</td></tr></table> <p>Amostragem e interpretação dos resultados de <i>Salmonella</i> spp. para o autocontrole nos abatedouros frigoríficos de suínos. Prevalência esperada: 12%, Probabilidade de 80%</p> <table><tr><td>Classificação dos abatedouros</td><td>n</td><td>c</td><td>Número de ciclos/ ano</td><td>Frequência de coleta de amostras</td></tr><tr><td>Muito pequeno</td><td>40</td><td>6</td><td>1</td><td>1 amostra/semana</td></tr><tr><td>Pequeno</td><td>40</td><td>6</td><td>2</td><td>2 amostras/semana</td></tr><tr><td>Médio</td><td>36*</td><td>6</td><td>3</td><td>3 amostras/semana</td></tr><tr><td>Grande</td><td>40</td><td>6</td><td>4</td><td>3 amostras/semana</td></tr><tr><td>Muito Grande</td><td>40</td><td>6</td><td>5</td><td>5 amostras/semana</td></tr></table> <p>*Probabilidade 85%</p>	Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de bovinos/dia	Muito pequeno (PP)	≤ 100	Pequeno (P)	101 - 500	Médio (M)	501 – 1500	Grande (G)	1501 – 3000	Muito Grande (GG)	> 3000	Classificação dos abatedouros	n	c	Número de ciclos/ ano	Frequência de coleta de amostras	Muito pequeno	40	6	1	1 amostra/semana	Pequeno	40	6	2	2 amostras/semana	Médio	36*	6	3	3 amostras/semana	Grande	40	6	4	3 amostras/semana	Muito Grande	40	6	5	5 amostras/semana	Regulamento (CE) Nº 2073/2005 de 15/11/05	<p>As 50 amostras serão colhidas durante 10 sessões de amostragem consecutivas, de acordo com as normas e frequências de amostragem previstas no presente regulamento</p> <p>Número de amostras em que é detectada a presença de Salmonella. O valor c está sujeito a reexame, a fim de ter em conta os progressos conseguidos na redução da prevalência de Salmonella. Os Estados-Membros ou as regiões em que a prevalência de Salmonella seja baixa podem aplicar valores c inferiores, mesmo antes desse reexame.</p> <p>Os operadores dos matadouros devem colher amostras para análise microbiológica pelo menos uma vez por semana. Cada sessão de amostragem serão colhidas aleatoriamente amostras de cinco carcaças.</p>	<p>A legislação brasileira estabelece frequências de amostragem das carcaças para pesquisa de Salmonela dependendo do volume médio de abate do estabelecimento, e a legislação portuguesa exige a colheita de cinco amostras por semana durante períodos consecutivos de 10 semanas, isto é, 10 sessões de amostragem significando cinco ciclos de 50 amostras por ano, sendo n=50 e c=3.</p>	Não Semelhante
Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de bovinos/dia																																															
Muito pequeno (PP)	≤ 100																																															
Pequeno (P)	101 - 500																																															
Médio (M)	501 – 1500																																															
Grande (G)	1501 – 3000																																															
Muito Grande (GG)	> 3000																																															
Classificação dos abatedouros	n	c	Número de ciclos/ ano	Frequência de coleta de amostras																																												
Muito pequeno	40	6	1	1 amostra/semana																																												
Pequeno	40	6	2	2 amostras/semana																																												
Médio	36*	6	3	3 amostras/semana																																												
Grande	40	6	4	3 amostras/semana																																												
Muito Grande	40	6	5	5 amostras/semana																																												
Colheita de material para exame de laboratório	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Sempre que o Médico Veterinário julgar necessário, fará coleta do material, o qual será imediatamente enviado ao laboratório, permanecendo a carcaça sequestrada até o recebimento do resultado do exame.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	<p>Colher amostras para análise laboratorial, sempre que necessário.</p>	<p>É requerida, em ambas legislações, análise laboratorial em casos que seja necessário chegar num diagnóstico definitivo.</p>	Semelhante																																										

Odor sexual	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	<p>Art. 104. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.</p> <p>Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Art. 198. As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.</p> <p>Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.</p>	Regulamento de execução (UE) Nº 627/2019 de 15/03/19	O veterinário oficial deve declarar imprópria para consumo humano a carne fresca que: Revelar alterações patológicas ou organoléticas, em especial um odor sexual pronunciado ou sangria insuficiente.	A legislação brasileira não permitiu o abate de suídeos não castrados e com sinais de castração recente, devido ao elevado odor sexual. Enquanto a legislação portuguesa estabelece que carne com pronunciado odor sexual deve ser declarada imprópria para consumo.	Semelhante
Asfixia	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Art. 203. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.		Não há.	Não há na legislação portuguesa descrições similares sobre animais asfixiados. Este artigo do RIISPOA não é claro quanto à fundamentação. No entanto a legislação portuguesa estabelece os preceitos de bem estar animal descritas no Regulamento (CE) Nº 1099/2009 de 24/09/09, que devem ser cumpridos pelos operadores.	Semelhante

Anexo 04 - Transporte

	Brasil		Portugal		Interpretação/ Semelhança	
	Legislação	Exigências	Legislação	Exigências		
Transporte de produtos	Portaria Nº 711 de 01/11/95	<p>Congelados</p> <p>a) o embarque de congelados somente poderá ser realizado quando a temperatura interna atingir no mínimo -18°C. A medição deve ser realizada no interior das câmaras;</p> <p>b) os veículos frigoríficos devem estar devidamente higienizados e com a temperatura interna das câmaras a 0° C;</p> <p>c) após o término do carregamento, se colocará o lacre oficial nas portas das câmaras dos veículos, e ao mesmo tempo se tomará as providências para que sejam ligadas as unidades de frio;</p> <p>d) quando ocorrerem desembarques, deverão ser observadas as condições higiênicas do transporte, das carnes transportadas, bem como, caberá ao funcionário da Inspeção Federal o rompimento do lacre oficial e a conferência do certificado sanitário.</p> <p>e) Igualmente deverá ser medida a temperatura interna das carnes congeladas, que deverá estar no mínimo a -8° C;</p> <p>f) tanto os embarques como os desembarques devem ser realizados com cuidado higiênico e a maior rapidez possível, evitando-se exposição prolongada dos congelados à temperaturas impróprias.</p> <p>Resfriados</p> <p>a) o embarque de carcaças ou/e cortes resfriados, somente poderá ser realizado quando a temperatura na intimidade das massas musculares estiver entre 1° C e -1° C. A medição da temperatura deverá ser realizada no interior das câmaras;</p> <p>b) os veículos frigoríficos devem estar devidamente higienizados e com a temperatura interna das câmaras a 0° C;</p> <p>c) proíbe-se estar carcaças resfriadas,</p>	Regulamento (CE) Nº 852/2004 de 29/04/04	<p>Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.</p> <p>Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efetiva separação dos produtos.</p> <p>Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.</p> <p>A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação.</p> <p>Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.</p>	<p>A legislação brasileira exige temperaturas dos produtos antes do embarque, mas também as do interior dos veículos transportadores de alimentos com temperaturas controladas.</p> <p>A legislação portuguesa estabelece a necessidade de manter a temperatura dos alimentos no transporte e o controle da mesma.</p> <p>A higiene dos veículos e as condições de transportes dos produtos alimentícios estão previstos em ambas as legislações e são correspondentes.</p>	Semelhante

		<p>devendo permanecerem dependuradas;</p> <p>d) para o transporte de miúdos será permitido o uso de bandejas de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo DIPOA, devendo para sua colocação existir estaleiros metálicos. Será proibida a simples colocação destas bandejas diretamente sobre o piso;</p> <p>e) os frescais somente poderão ser transportados quando devidamente rotulados e embalados, permitindo-se o empilhamento das caixas que sirvam como continentes;</p> <p>f) quando ocorrerem desembarques, deverão ser observadas as condições higiênicas do transporte, das carnes transportadas, bem como, caberá ao funcionário da Inspeção Federal o rompimento do lacre oficial e a conferência do certificado sanitário.</p> <p>g) Igualmente deverá ser medida a temperatura interna das carnes congeladas, que deverá estar entre 1°C e 5°C.</p>	<p>Regulamento (CE) N° 853/2004 de 29/04/04</p>	<p>A inspeção post mortem deve ser imediatamente seguida de uma refrigeração no matadouro que garanta uma temperatura uniforme da carne não superior a 3 °C, no caso das miudezas, e a 7 °C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura.</p> <p>A carne deve atingir a temperatura especificada no ponto 1 antes do transporte e ser mantida a essa temperatura durante o transporte. No entanto, este poderá também ser realizado, se a autoridade competente assim o autorizar, para permitir o fabrico de produtos específicos, desde que:</p> <p>a) Esse transporte seja efetuado de acordo com os requisitos especificados pela autoridade competente no que respeita ao transporte de um determinado estabelecimento para outro;</p> <p>b) A carne deixe imediatamente o matadouro, ou uma sala de desmancha no mesmo local das instalações de abate, e o transporte não dure mais de duas horas.</p>	
--	--	---	---	--	--

Anexo 05 - Controlo microbiológico

	Brasil							Portugal			Semelhança	
	Legislação	Limites						Legislação	Limites			
Carcaças de suínos	Instrução Normativa MAPA Nº 60 de 20/12/18	Salmonella	Classificação dos abatedouros	n	c	Nº de ciclos/ano	Frequência de coleta de amostras/semanas	Regulamento Nº 2073 de 15/11/05	Salmonella	n= 50; c= 3; m= 0; M= 0 Cinco ciclos anuais de 50 amostras	Não Semelhante	
			Muito pequeno	40	6	1	1		Enterobacteriaceae	m= 2,0 log ufc/ cm² M= 3,0 log ufc/ cm² Média dos logarítmos de cinco amostras por semana		
			Pequeno	40	6	2	2					
			Médio	36	6	3	3					
			Grande	40	6	4	3					
			Muito Grande	40	6	5	5					
		Enterobacteriaceae	m= 2,0 log ufc/ cm² M= 3,0 log ufc/ cm² logaritmo da média diária de cinco amostras/dia						Número de colónias aeróbias	m= 4,0 log ufc/ cm² M= 5,0 log ufc/ cm² Média dos logarítmos de cinco amostras por semana		
Carne picada	Instrução Normativa Nº60, de 23/12/19 (ANVISA)	Salmonella spp/25g	n= 5; c= 1; m= 0						Regulamento Nº 2073 de 15/11/05	Salmonella 10g	n= 5; c= 0; m= 0; M= 0	Não Semelhante
		E. coli	n= 5; c= 3; m= 10²; M=10³							E. coli	n= 5; c=2; m= 50; M= 500	
		Aeróbios mesófilos	n= 5; c= 3 m= 10⁵ M= 10⁶							Contagem de colónias aeróbias ⁽¹⁾	n= 5; c= 2; m= 5 × 10⁵; M= 5 × 10⁶	
		Estafilococos coagulase positiva	n=5; c=2; m=10²; M=10⁴									

Preparados de carne (ex: linguiças/salsichas frescas, hambúrguers)	Instrução Normativa N°60, de 23/12/19 (ANVISA)	Salmonella spp/25g	n= 5; c= 1; m= 0	Regulamento N° 2073 de 15/11/05	Salmonella 10g	n= 5; c= 0; m= 0; M= 0	Não Semelhante
		E. coli	n=5; c=3; m=10 ² ; M=10 ³		E. coli	n= 5; c=2; m= 5 x 10 ² ; M= 5 x 10 ³	
		Aeróbios mesófilos	n=5; c=3; m=10 ⁵ ; M=10 ⁶				
		Estafilococos coagulase positiva	n=5; c=2; m=10 ² ; M=10 ⁴				
Produtos à base de carne (ex: alheira, morcela, linguiça calabresa)	Instrução Normativa N°60, de 23/12/19 (ANVISA)	Salmonella spp/25g	n= 10; c= 0; m= 0	Regulamento N° 2073 de 15/11/05	Salmonella 10g	n= 5; c= 0; m= 0; M= 0	Não Semelhante
		E. coli	n=5; c=2; m=<10; M=10 ²				
		Clostridium perfringens	n=5; c=1; m=10 ² ; M= 10 ³				
		Estafilococos coagulase positiva	n=5; c=1; m=10 ² ; M=10 ³				
Produtos à base de carnes prontos para consumo	Instrução Normativa N°60, de 23/12/19 (ANVISA)	Salmonella spp/25g	n= 5; c= 0; m= 0	Regulamento N° 2073 de 15/11/05	Salmonella spp/25g	Presença	Não Semelhante
		Listeria monocytogenes (/25g)	n= 5; c= 0; m= 10 ²		Listeria monocytogenes	n= 5; c= 0; m=M=100 (para alimentos prontos para consumo susceptíveis ao crescimento de L. monocytogenes)	
		E. coli	n=5; c=2; m=10; M=10 ²				
		Clostridium perfringens	n=5; c=1; m=10 ² ; M=5 x 10 ³				

⁽¹⁾ Este critério não será aplicável à carne picada produzida a nível do comércio a retalho quando o período de vida útil do produto for inferior a 24 horas.
n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M.

Classificação dos abatedouros	Volume médio de abate de bovinos/dia
Muito pequeno (PP)	≤ 100
Pequeno (P)	101 - 500
Médio (M)	501 – 1500
Grande (G)	1501 – 3000
Muito Grande (GG)	> 3000

Anexo 06 - Medicamentos Veterinários

Classe da Substância	Substância	Brasil		Portugal		Equivalência
		Matriz Analisada	Limites de referência (µg/Kg)	Matriz Analisada	Limites de referência (µg/Kg)	
Antimicrobianos	Lincomicina	Rim	1500	Rim	1 500	Equivalente
	Eritromicina	Rim	400	Não autorizado		Não Equivalente
	Tilosina	Rim	100	Rim	100	Equivalente
	Neomicina	Rim	10000	Rim	9 000 (incluindo frameticina)	Não Equivalente
	Estreptomicina	Rim	Soma 1000	Rim	1 000	Equivalente
	Dihidroestreptomicina	Rim		Rim	1 000	Equivalente
	Espectinomicina	Rim	5000	Rim	5 000	Equivalente
	Canamicina	Rim	2500	Rim	2 500	Equivalente
	Apramicina	Rim	2000	LMR não exigido		Não Equivalente
	Gentamicina	Rim	5000	Rim	750 (soma de gentamicina C1, gentamicina C1a, gentamicina C2 e gentamicina C2a)	Não Equivalente
	Tobramicina	Rim	500	Não autorizado		Não Equivalente
	Higromicina	Rim	500	Não autorizado		Não Equivalente
	Tilmicosina	Rim	1000	Rim	1 000	Equivalente
	Amicacina	Rim	500	Não autorizado		Não Equivalente
	Clindamicina	Rim	200	Não autorizado		Não Equivalente
	Ampicilina	Rim	50	Rim	50	Equivalente
	Cefazolina	Rim	50	Não autorizado		Não Equivalente
	Oxacilina	Rim	300	Rim	300	Equivalente
	Penicilina G	Rim	50	Rim	50	Equivalente
	Penicilina V	Rim	25	Rim	25	Equivalente
	Clortetraciclina	Rim	Soma 1200	Rim	600	Não Equivalente
	Tetraciclina	Rim		Rim		Não Equivalente

	Oxitetraciclina	Rim		Rim		Não Equivalente
	Doxiciclina	Rim	600	Rim	600	Equivalente
	Amoxicilina	Rim	50	Rim	50	Equivalente
	Nafcilina	Rim	5	Não autorizado		Não Equivalente
	Cloxacilina	Rim	300	Rim	300	Equivalente
	Dicloxacilina	Rim	300	Rim	300	Equivalente
	Dapsona	Rim	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Rifampicina	Rim	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Nitrofurazona- SEM	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Furazolidona- AOZ	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Furaltadona- AMOZ	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Nitrofurantoina- AHD	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Florfenicol	Músculo	200	Músculo	300 (soma de florfenicol e dos seus metabolitos determinados como florfenicol-amina)	Não Equivalente
	Cloranfenicol	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Tianfenicol	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
	Carbadox	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Clortetraciclina	Músculo	Soma 100	Músculo	100 (Soma do princípio ativo e do seu 4-epímero)	Não Equivalente
	Tetraciclina	Músculo		Músculo	100 (Soma do princípio ativo e do seu 4-epímero)	Não Equivalente
	Oxitetraciclina	Músculo		Músculo	100 (Soma do princípio ativo e do seu 4-epímero)	Não Equivalente
	Doxiciclina	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Sulfaclopiridazina	Músculo	Soma 100	Músculo	Soma 100	Equivalente
	Sulfadoxina					
	Sulfamerazina					
	Sulfadiazina					
	Sulfametoxazol					
	Sulfatiazol					
	Sulfametazina					

	Sulfaquinoxalina					
	Sulfadimetoxina					
	Sulfisoxazol					
	Ácido Oxolínico	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Ácido Nalidíxico	Músculo	20	Não autorizado		Não Equivalente
	Flumequina	Músculo	500	Músculo	200	Não Equivalente
	Enrofloxacina	Músculo	Soma 100	Músculo	100	Equivalente
	Ciprofloxacina					
	Sarafloxacina	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Difloxacino	Músculo	400	Músculo	400	Equivalente
	Danofloxacina	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Espiramicina	Músculo	250	Músculo	250	Equivalente
	Eritromicina	Músculo	100	Não autorizado		Não Equivalente
	Azitromicina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Tilosina	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Lincomicina	Músculo	200	Músculo	100	Não Equivalente
	Clindamicina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Norfloxacina	Músculo	20	Não autorizado		Não Equivalente
	Trimetoprim	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
	Tilmicosina	Músculo	100	Músculo	50	Não Equivalente
Sedativos	Acepromazina	Rim	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Clorpromazina	Rim	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Carazolol	Rim	10	Rim	25	Não Equivalente
	Azaperol	Rim	Soma 100	Rim	Soma 100	Equivalente
	Azaperona	Rim		Rim		Equivalente
Antiparasitários	Abamectina	Fígado	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Doramectina	Fígado	100	Fígado	100	Equivalente
	Ivermectina	Fígado	15	Fígado	100	Não Equivalente
	Eprinomectina	Fígado	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Moxidectina	Fígado	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Dimetridazol	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente

	Ronidazol	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Metronidazol	Músculo	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Albendazol	Músculo	100	Não autorizado		Não Equivalente
	Fembendazol	Músculo	100	Músculo	50	Não Equivalente
	Oxifendazol	Músculo		Músculo		Não Equivalente
	Febantel	Músculo		Músculo		Não Equivalente
	Flubendazol	Músculo	10	Músculo	50 (soma de flubendazol e (2- -amino-1H-benzimidazol-5- -il) - (4-fluorofenil)-metanona)	Não Equivalente
	Tiabendazol	Músculo	100	Não autorizado		Não Equivalente
	Triclabendazol	Músculo	500	Não autorizado		Não Equivalente
	Levamisol	Músculo	10	Músculo	10	Equivalente
	Salinomicina	Músculo	100	Não autorizado		Não Equivalente
Anticoccidianos	Narasina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Lasalocida	Músculo	50	Não autorizado		Não Equivalente
	Monensina	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Maduramicina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Semduramicina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Trimetoprima	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
	Amprólio	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Clopidol	Músculo	200	Não autorizado		Não Equivalente
	Toltrazuril	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Diclazuril	Músculo	50	LMR não exigido		Não Equivalente
	Diaveridina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Robenidina	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Nicarbazina	Músculo	50	Não autorizado		Não Equivalente
	Etopobato	Músculo	15	Não autorizado		Não Equivalente
	Decoquinato	Músculo	20	LMR não exigido		Não Equivalente
	Avilamicina	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
Micotoxinas	Aflatoxina B1	Fígado	0,5	Não há limite estabelecido		Não Equivalente
	Ocratoxina A	Fígado	0,5	Não há limite estabelecido		Não Equivalente

Contaminantes Inorgânicos	Arsênio (As)	Rim	1000	Não há limite estabelecido		Não Equivalente
	Cádmio (Cd)	Rim	1000	Rim	1,0 mg/kg	Equivalente
	Chumbo (Pb)	Rim	500	Rim	0,50 mg/kg	Equivalente
	Mercúrio	Músculo	30	Não há limite estabelecido		Não Equivalente
Substâncias com ação anabolizante	Dietilestilbestrol	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Dienestrol	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Noretandrolona	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Etisterona	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Hexestrol	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Metandienona	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Metenolona	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Zeranol	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Beta Boldenona	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	2-Tiouracil	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	6-Metil, 2-Tiouracil	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	6-Propil, 2-Tiouracil	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Tapazol	Urina	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
Betagonistas	Salbutamol	Fígado	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Clembuterol	Fígado	Não autorizado	Não autorizado		Equivalente
	Ractopamina	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
Anti-inflamatórios Não Hormonais	Naproxeno	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Ácido mefenâmico	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Ácido tolfenâmico	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
	Carprofeno	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Flunixinina meglumina	Músculo	50	Músculo	50	Equivalente
	Nimesulida	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Fenilbutazona	Músculo	5	Não autorizado		Não Equivalente
	Meloxicam	Músculo	10	Músculo	20	Não Equivalente
	Metamizol	Músculo	100	Músculo	100	Equivalente
	Propifenazona	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Cetoprofeno	Músculo	10	LMR não exigido		Não Equivalente

	Diclofenaco	Músculo	5	Músculo	5	Equivalente
	Indometacina	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Piroxicam	Músculo	10	Não autorizado		Não Equivalente
Anti-inflamatórios Esteroidais	Dexametasona	Fígado	2	Fígado	2	Equivalente
	Prednisolona	Fígado	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Prednisona	Fígado	10	Não autorizado		Não Equivalente
	Betametasona	Fígado	2	Fígado	2	Equivalente
Organoclorados e PCBs = pesticidas	Aldrin	Gordura	100	Gordura	200	Equivalente
	Dieldrin	Gordura	100			
	Alfa-HCH	Gordura	200	Gordura	10	Não Equivalente
	HCB	Gordura	200	Gordura	10	Não Equivalente
	Heptacloro	Gordura	Soma 200	Gordura	200	Equivalente
	Heptaclorepóxido					
	Cis Clordane	Gordura	Soma 50	Gordura	50	Equivalente
	Trans Clordane					
	pp'-DDT	Gordura	Soma 1000	Gordura	1000	Equivalente
	pp'-DDE					
	op'-DDT					
	pp'-DDD					
	PCB 101	Gordura	Soma 200	Gordura	10	Não Equivalente
	PCB 118					
	PCB 138					
	PCB 153					
	PCB 180					
	Dodecacloro	Gordura	100	Não autorizado		Não Equivalente
Dioxinas, Furanos e PCBs	PCDDs, PCDFs e PCBs	Gordura	PCDD/F: 1,0 pg/g PCDD/F-PCB: 1,25 pg/g	Somatório de dioxinas (PCDD/F- TEQ-WHO) 1,0 pg/g Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/ /F-PCB- TEQ-OMS) 1,25 pg/g		Equivalente

ANEXO 07 - PESTICIDAS

Substância	Brasil (mg/Kg)	Portugal (mg/Kg)	Equivalência
Acefato	0.05	0.02	Não Equivalente
Acetamipride	0.5	0.5	Equivalente
Alacloro	0.01	0.01	Equivalente
Aldicarb	Soma 0.01	0.01	Equivalente
Aldicarbessulfona			
Aletrina	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Amitraze	--	Não autorizado	Equivalente
Azinfos-Etilo	0.01	0.01	Equivalente
Azinfos-Metilo	0.01	0.01	Equivalente
Azoxistrobina	0.01	0.01	Equivalente
Barbana	0.01	0.01	Equivalente
Carbofurão	0.01	0.01	Equivalente
Bentazona	0.05	0.02 (Soma de bentazona, seus sais, 6-hidroxi-bentazona (livre e conjugada) e 8-hidroxi-bentazona (livre e conjugada), expressa em bentazona)	Não Equivalente
Bifentrina	3	0.2	Não Equivalente
Bitertanol	0.05	0.01	Não Equivalente
Boscalide	0.01	0.01	Equivalente
Bromopropilato	0.01	0.01	Equivalente
Bromuconazol	0.05	0.05	Equivalente
Bupirimato	0.05	0.05	Equivalente
Carbaril	0.05	0.05	Equivalente
Carbendazim	0.05	0.05	Equivalente
Carbofenotion	0.01	0.01	Equivalente
Carbofurano	0.05	0.01	Não Equivalente
Carbossulfan	0.05	0.01	Não Equivalente
Ciazofamida	0.01	0.01	Equivalente
Ciflutrina	0.05	0.05	Equivalente

Cimoxanil	0.05	0.01	Não Equivalente
Cipermetrina	2	2	Equivalente
Ciproconazol	0.05	0.05	Equivalente
Clorbromuron	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Clorfenvinfós	0.01	0.01	Equivalente
Clorimuron	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Clorpirifós	0.05	Não autorizado	Não Equivalente
Clorpirifós Metil	0.05	0.05	Equivalente
Cresoxim Metílico	0.05	0.05	Equivalente
Deltametrina	0.05	0.03	Não Equivalente
Desmedifame	0.05	0.05	Equivalente
Diazinon	0.02	0.02	Equivalente
Diclorvos	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Dicrotofós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Difenoconazol	0.05	0.05	Equivalente
Diflubenzuron	0.1	0.1	Equivalente
Dimetoato	0.05	Não autorizado	Não Equivalente
Dimetomorfe	0.01	0.01	Equivalente
Dimoxistrobina	0.03	0.03	Equivalente
Dissulfoton	Soma 0.01	0.01 (soma do dissulfotão, do sulfóxido de dissulfotão e da sulfona de dissulfotão, expressa em dissulfotão)	Equivalente
Dissulfotonsulfona			
Dissulfotonsulfóxido			
Diuron	0.05	0.05	Equivalente
Dodemorfe	0.01	0.01	Equivalente
Epoxiconazol	0.01	0.01	Equivalente
Etiofencarbe Sulfona	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Etiofencarbe Sulfoxido	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Etion	0.01	0.01	Equivalente
Etiprole	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Etirimol	0.05	0.05	Equivalente
Etofenprós	0.05	0.5	Não Equivalente
Etoprofós	0.01	0.01	Equivalente

Etrinfós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Fempropatrina	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Fenamifós	Soma 0.01	0.02 (soma do fenamifos e dos seus sulfóxido e sulfona, expressa em fenamifos)	Não Equivalente
Fenamifossulfona			
Fenamifossulfóxido			
Fenarimol	0.02	0.02	Equivalente
Fenitrothiona	0.05	0.01	Não Equivalente
Fenobucarb	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Fenoxicarbe	0.05	0.05	Equivalente
Fention Sulfona	Soma 0.05	0.05	Equivalente
Fention Sulfóxido			
Fentiona			
Fentoato	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Fenvalerato	0.02	0.02	Equivalente
Fipronil	0.005	0.005	Equivalente
Fluazifope-P	0.05	0.02	Não Equivalente
Flucitrinato	0.01	0.01	Equivalente
Fludioxonil	0.01	0.01	Equivalente
Flufenacet	0.01	0.05 (soma de todos os compostos que contenham a fracção N-fluorofenil-N-isopropilo, expressa em equivalente de flufenacete)	Não Equivalente
Flufenoxuron	0.05	0.05	Equivalente
Flusilazole	0.02	0.02	Equivalente
Flutriafol	0.01	0.01	Equivalente
Foransulfuron	0.01	0.01	Equivalente
Forato	Soma 0.02	0.02	Equivalente
Foratosulfona			
Foratosulfóxido			
Fosalona	0.01	0.01	Equivalente
Fosfamidona	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Fosmete	0.1	0.1	Equivalente
Fostiazate	0.01	Não autorizado	Não Equivalente

Furatiocarbe	0.3	0.01 (soma de carbofurão (incluindo o carbofurão eventualmente gerado por carbossulfão, benfuracarbe e furatiocarbe) e 3-OH-carbofurão, expressa em carbofurão))	Não Equivalente
Hexaconazol	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Hexitiazox	0.05	0.05	Equivalente
Imazalil	0.05	0.05	Equivalente
Imibenconazol	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Imidacloprido	0.1	0.1	Equivalente
Iprobenfós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Iprodiona	0.1	0.1	Equivalente
Iprovalicarbe	0.05	0.05	Equivalente
Isocarbofós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Isoproturon	0.01	0.02	Não Equivalente
Lambdacialotrina	0.5	0.5	Equivalente
Linurom	0.5	Não autorizado	Não Equivalente
Malaoxon	Soma 0.02	0.02	Equivalente
Malation			
Mefosfolan	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Metalaxil	0.01	0.05 (Soma de Metalaxil e metalaxil-M)	Não Equivalente
Metamidofós	0.01	0.01	Equivalente
Metazaclor	0.01	0.05 (Soma dos metabolitos 479M04, 479M08, 479M16, expressa em metazacloro)	Não Equivalente
Metconazol	0.02	0.02	Equivalente
Metidationa	0.02	0.02	Equivalente
Metiocarbe Sulfóxido	Soma 0.05	0.05	Equivalente
Metiocarbesulfona			
Metomil	Soma 0.02	0.01	Equivalente
Tiodicarbe		0.01	Equivalente
Metoxifenazida	0.01	0.01	Equivalente
Metoxuron	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Metsulfuron Metil	0.01	0.01	Equivalente
Mevinfós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente

Miclobutanil	0.01	0.01	Equivalente
Monocrotofós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Monuron	0.01	0.01	Equivalente
Nitempiram	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Nuarimol	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Ometoato	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Oxamil	0.02	0.01	Não Equivalente
Oxicarboxina	0.01	0.01	Equivalente
Oxifluorfen	0.05	0.05	Equivalente
Paclobutrazol	0.02	0.02	Equivalente
Paraoxonetil	0.01	0.01	Equivalente
Paraoxonmetil	0.01	0.01	Equivalente
Paration Etil	0.01	0.01	Equivalente
Pencicuron	0.05	0.05	Equivalente
Penconazol	0.05	0.05	Equivalente
Permetrina	0.05	0.05	Equivalente
Piraclofós	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Piraclostrobina	0.05	0.05	Equivalente
Pirazofós	0.01	0.01	Equivalente
Piridabem	0.02	0.02	Equivalente
Pirifenox	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Pirimicarbe	0.01	0.05	Não Equivalente
Pirimifósetil	0.01	0.01	Equivalente
Pirimifósmetil	0.01	0.01	Equivalente
Piriproxifen	0.05	0.05	Equivalente
Procloraz	0.1	0.1	Equivalente
Profenofós	0.05	0.05	Equivalente
Promecarbe	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Prometrina	0.05	Não autorizado	Não Equivalente
Propamocarbe	0.01	0.01	Equivalente
Propanil	0.01	0.01	Equivalente
Propargito	0.01	0.01	Equivalente

Propiconazol	0.05	0.05	Equivalente
Propoxur	0.05	0.05	Equivalente
Prosulfuron	0.01	0.02	Não Equivalente
Simazim	0.01	0.01	Equivalente
Tebuconazol	0.05	0.1	Não Equivalente
Tebufenpirade	0.05	0.01	Não Equivalente
Tepp	0.01	Não autorizado	Não Equivalente
Terbufos	0.05	0.01	Não Equivalente
Tiabendazol	0.1	0.1	Equivalente
Tiacloprido	0.1	0.1	Equivalente
Tiametoxan	0.02	0.02	Equivalente
Tifensulfuron Metil	0.01	0.01	Equivalente
Tiobencarbe	0.01	0.01	Equivalente
Tiofanatometila	0.05	0.05	Equivalente
Tolifluanid	0.01	0.05	Não Equivalente
Triadimefon	Soma 0.02	0.01	Equivalente
Triadimenol		0.01	Equivalente
Triassulfuron	0.05	0.05	Equivalente
Triazofós	0.01	0.01	Equivalente
Triciclazole	0.05	0.01	Não Equivalente
Triclorfon	0.01	0.01	Equivalente
Tridemorfe	0.01	0.01	Equivalente
Trifloxistrobina	0.04	0.04	Equivalente
Trifloxusulfuron	0.01	0.01	Equivalente
Triflumuron	0.01	0.01	Equivalente
Triforina	0.01	0.01	Equivalente
Trinexapaqpt Etil	0.01	0.01	Equivalente